

HENDI
FOOD SERVICE EQUIPMENT

User instructions
Gebrauchsanweisung
Instrukcja obsługi

FULLY AUTOMATIC COMPACT COFFEE MACHINE PROFI LINE



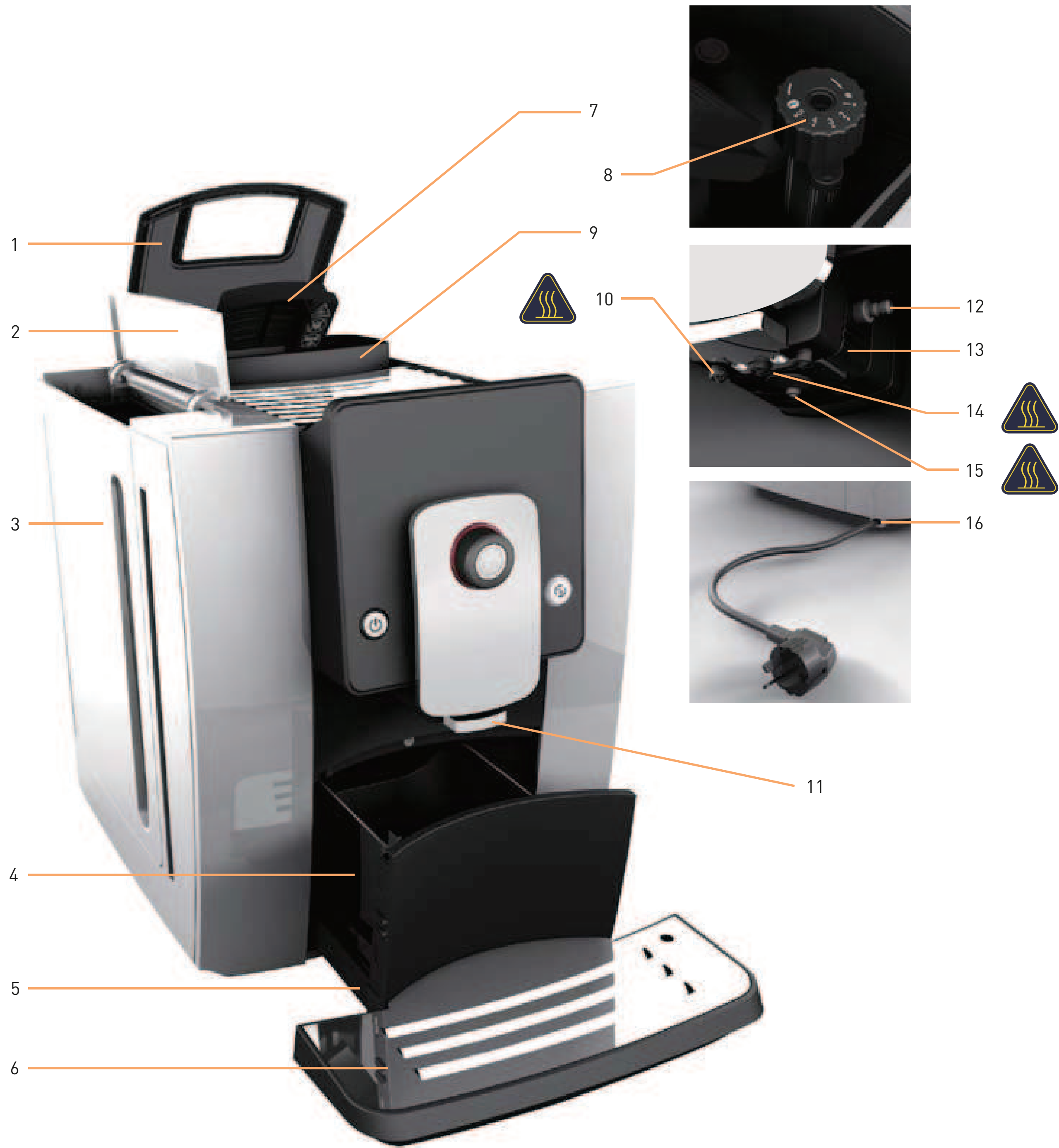
208854

You should read these user instructions carefully before using the appliance

Bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, sollten Sie diese Gebrauchsanweisung aufmerksam lesen

Przed uruchomieniem urządzenia należy koniecznie dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi

INSTRUCTIONS OF COFFEE MACHINE PARTS



1	Bean container cover	9	Bean container
2	Water tank lid	10	Coffee spout
3	Water tank	11	Handle
4	Coffee grounds container	12	Milk pipe
5	Drip tray	13	Milk frother
6	Drip tray grid	14	Hot water spout
7	Powder container cover	15	Milk and cream spout
8	Grinding wheel	16	Power cord

EN

COFFEE MACHINE OPERATION INTERFACE INSTRUCTIONS

1 Espresso icon
2 Long coffee icon
3 Hot water icon
4 Power switch
5 Screen
6 Cappuccino icon
7 Coffee Latte icon
8 Hot milk/cream icon
9 Cleaning button
10 Rotary button

EN



1. SAFETY INSTRUCTIONS

Please see specification label on the bottom of coffee machine or technical date indicated in instruction manual (P23).

PRECAUTIONS

- Please do not contact with heat parts of coffee machine to avoid scalding.
- To avoid operator's injury caused by burn, electric shock or other unexpected reasons, please do not contact the power cord, plug, and main body with water.
- **This appliance can be used by children aged from 8 years and above if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years. Children shall not play with the appliance.**
- **Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.**
- **If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similar qualified persons in order to avoid a hazard.**
- Unplug from outlet when stop using and before cleaning. Allow to cool before disassembling and cleaning the coffee machine.
- Use of parts that are not explicitly recommended would result in a fire of coffee machine, electric shock, or injury to persons.
- Please do not use the machine outdoor.
- Please do not hang up the power cord to the edges of the table, for it might be abased to an electric leakage, and cause injury to operators.
- Please place the machine in a fixed and stable workbench, and keep far away from high temperature (e.g. gas stoves, electric cookers, induction cookers, etc).
- Power off the machine, until the cleaning program finished and no indication on screen, and then unplug the power.
- When using espresso, long coffee and hot water, liquid in high temperature will flow from coffee spout and hot water spout. Please do not touch it to avoid scalding.
- When using cappuccino, coffee latte, hot milk/cream, please confirm that the milk pipe has been connected from the milk frother to milk before making cappuccino, coffee latte, and hot milk/cream. Otherwise, high temperature steam may cause personal injury.

EN

WARNINGS

Never disassemble and repair the machine without authorization. If there is any error, please send it to authorized service center for repairing

PROHIBITIONS

Except for cleaning and daily maintenance to coffee machine, if it fails to work please send it to authorized after-sale service center for repairing, or contact with customer service for after-sale services.

- Never immerse the machine into water, and do not put the machine near the water tap or water tank.
- Never disassemble coffee machine without authorization, for any maintenance needs disassembling the machine, please return it to Service Centre or contact after-sales service center.
- Never use an unmatched voltage to the electric specification of the machine; otherwise, the machine would be burnt.
- Only purified water in room temperature is allowed to be filled into the water tank. Never put warm water, hot water, milk or other liquid into it.
- Never carry or move the coffee machine while working. For moving or carrying the coffee machine, please switch it off and unplug the power cord firstly.
- The machine may release heat. Therefore, when placing the machine in the workbench, at least 3 cm must be left against its surface, sides and wall side; at least 15 cm must be left against its top. Prohibit placing the machine into a narrow space. As for dimension of the machine, please look at the Technical Data of User Manual (Page 23).
- Never use non-family usage detergent to wipe the machine, otherwise it may cause corrosion of coffee machine, and result in a risk of electric shock.
- Never use wet rag to wipe coffee machine, may result in a risk of electric shock.
- Never use hard edged tool or rough rag to clean the stain on the machine, it will damage the machine.
- Never put instant coffee powder or cocoa powder or other mixture powder into the bean container or powder container. It would cause coffee machine damaged.
- Never fill specially treated coffee bean (e.g. cocoa, sugar coated) into the bean container, it would cause coffee machine damaged.
- Only roasted coffee bean is allowed to put into the bean container. Rice, soybean, chocolate bean, nut, sugar, spice, etc., are prohibited. Otherwise it would cause coffee machine damaged.
- Never wash bean container or powder container with water, it will damage the machine.
- Never use coffee machine in the environment temperature below 0 °C. Water inside the machine will freeze and cause the coffee machine damaged.
- Never expose the machine in rainy, snowy, frosty environment. It would cause coffee machine damaged.



If the coffee machine is damaged because of the situation that has been warned above, it is not covered in the warranty!



2. PROPER OPERATION

To guarantee the coffee taste, make sure that temperature of the water filled into the water tank is at 25°C or so. Coffee machine can only be used for preparing coffee, hot milk, milk foam, and hot water. Do not use it for any other intended use. We will not take any responsibility for the consequences of improper use. Please carefully read all the contents of this manual, so that you can know the coffee machine sufficiently.

Please keep this manual properly for looking up at any time.

SAFETY TIPS

Please notice the following tips to avoid personal injury from electric shock.

- Do not operate the coffee machine if the appliance or the power cord is damaged.
- When encountering breakdowns of the machine (if any burning smell or smoke), unplug the power cord immediately and contact with service center.
- If the power cord of the coffee machine is damaged, please contact with service center.
- Place the coffee machine and the power cord far away from heat sources.
- Please don't contact power cord with sharp tools.
- Do not repair the coffee machine without authorization or operate it in the way that was not mentioned in this manual, to avoid personal injury.
- Place the coffee machine out of the reach of children.
- When Coffee machine is unused for long periods, unplug the power cord and put it away, so that not to trip up people or damage to the power cord.
- Please don't use unoriginal parts, otherwise, it may cause the machine damaged.

EN

3. INSTRUCTIONS FOR USE

Reading this manual will help you be familiar with the coffee machine, and use it properly.
"Instructions for first-time use" introduces the operation process of coffee machine step-by-step, for first time use. "failures handling" will provide information when encountering problems.

COFFEE MACHINE MODEL

This Manual is only applicable to the coffee machine of QUARZA series and the model KLM1601W, KLM1601B, KLM1601S, KLM1601R.

SYMBOL DESCRIPTION


Non-compliance with the operation, may cause electric shock, and threat to life.


Non-compliance with the operation may cause Coffee machine damaged, or personal injury.


Non-compliance with the operation, may cause scalded or burn injury.


This symbol, if prompted, please carefully read it.


This symbol, if prompted, represents recycle.

CATALOGUE

EN



4. INSTRUCTIONS FOR FIRST-TIME USE

This chapter will help you understand the basic operations and settings for your first time use.

POWER CONNECTION



- Place the coffee machine on a stable workbench that is not close to water.
- Keep the coffee machine far away from high temperature heat source.
- Be sure to use power supply that is in accordance with specification label.
- Put the power cable at a suitable place to avoid people tripping over.

FILL WATER TANK



- Only purified water at room temperature is allowed to fill in the water tank, never fill any other liquid (e.g. warm water, hot water, milk). It will damage coffee machine. In order to ensure the taste of coffee, it is recommended to use water at 25°C or so. Low temperature water will not make a good taste.
- To ensure healthy and the taste of coffee, please change the water in the tank every day.
- The amount of water in the water tank cannot exceed the height of the MAX mark.

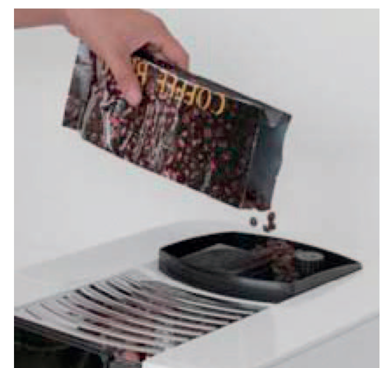
FILL BEANS



- Never put the coffee beans that have been specially treated (e.g. sugar, cocoa) into the bean container.
- Only roasted coffee beans can be put into the bean container, never put others like rice, soybeans, chocolate beans, nuts, sugar, and spices.
- Never put hard objects into the bean container, otherwise it will damage the grinder.



- The bean container cover playing a role as seal. It keeps the aroma of coffee beans maximally. Please do not lose the cover.
- Don't fill the liquid in the bean container.

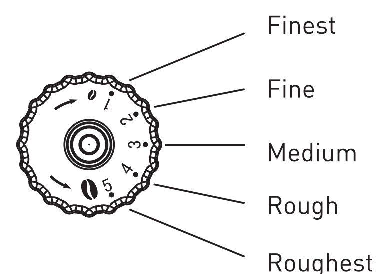


EN

GRINDING WHEEL



- Please adjust the fineness of coffee bean powder according to the coffee beans.
- Please adjust the grinding wheel when the grinder is running, or the grinder will be damaged.
- If your coffee beans are in dark color, it is recommended to set to the rough mode.
- If your coffee beans are in light color, it is recommended to set to the fine mode.
- During making coffee, if the coffee outflows very slowly or completely does not outflow, please set it to the rough mode.
- If the coffee outflows very quickly and the color of crema on the top is very light, please set it to the fine mode.
- The adjustment of grinding wheel will be effective only after making two or more cups of coffee.





POWER ON



- As the machine has been tested at factory, there may be a little coffee powder left. We promise the machine is brand new.
- The coffee machine will start self-testing and cleaning at the first-time use, this helps the coffee machine achieve the best working condition, and this process cannot be skipped.



- Every time powering on the coffee machine, it will automatically complete heating and cleaning for one time, and the process cannot be stopped. The coffee machine can only be used after finished the above cycle process.



- During the cleaning process, some hot water may flow out of the coffee spout into the drip tray. Please avoid contacting the spilling hot water.

Please ensure the power is connected before pressing ⏻ power button.

POWER OFF





- Every time when powering off the coffee machine, it will automatically complete cleaning process for one time, and the process cannot be stopped. This operation is to clean up the coffee pipelines and remove the coffee grounds.



- During the cleaning process, some hot water will flow out of the coffee spout into the drip tray. Avoid touching spilt hot water, so as not to be burned.
- Only after using milk/cream/cappuccino/lattee, the Rinse Milk Unit function will be operated when power off.

When you press ⏻ power button, the machine will be power off after auto cleaning.

EN



5. MAKING BEVERAGES



This chapter instructs you making various kinds of coffee, hot water, hot milk and milk foam by this coffee machine. Please read the following instructions carefully to help you make high-quality beverages.



The temperature of the hot water is high, please do not touch it to avoid being scalded.



Before we make all kinds of coffee, please ensure "READY" is indicated on the display.

- Never use dark roasted coffee beans.
- The coffee beans should be put at dry place and avoid sunlight.
- Only purified water at normal temperature can be used. To make the coffee taste better, it is recommended to use water around 25°C.
- To ensure the quality of coffee, please change the water in water tank every day.
- Please warm the coffee cup before making coffee for better taste.
- Please adjust the height of the coffee spout according to the height of the cup in order to avoid coffee splashing.
- Adjustable height of coffee spout: 80-140 mm.

PREPARING COFFEE BY TOUCH ICON

You can make 4 kinds of coffee by touch icons, when the screen shows "READY"

EN

Take espresso for example to explain how to make coffee by touch icons.

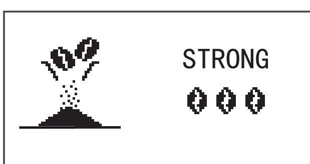


The volume of espresso is suggested between 30 to 50 ml.
Because of the small volume of espresso, please warm the coffee cup before making coffee.

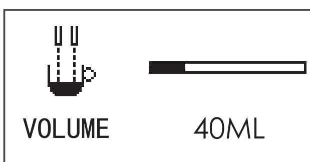




Touch the espresso icon for espresso function.



The grinder will begin to grind. At this time you can adjust the amount of coffee beans by rotating the rotary button.
Default amount of coffee beans for espresso:





During making coffee, you can adjust the volume of coffee by rotating the rotary button.
Default volume of espresso: 50 ML



When the screen shows as the left picture, it means the espresso is ready, please enjoy it.



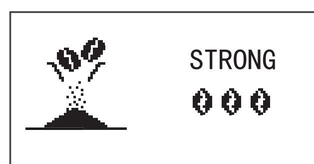
SINGLE TIME SETTING OF COFFEE PARAMETERS

8 items as bellow can be set at single time.

- Set the amount of coffee beans during grinding process.
- Set the volume of coffee when making coffee
- Set the making time of milk foam to control volume when making cappuccino
- Set the making time of milk to control volume when making latte
- Set the temperature of hot water before making hot water
- Set the hot water volume when making hot water
- Set the making time of hot milk to control volume when making hot milk
- Set the making time of hot cream when making hot cream

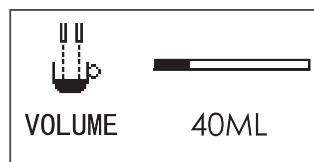
Detail instructions

You can set the fineness of coffee and the volume of beverage before or during making the beverage at single time, the setting will not be saved.



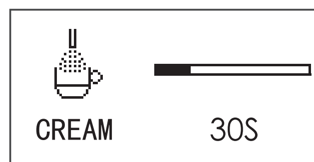


When grinding the coffee beans, you can rotate the rotary button to adjust the amount of coffee beans, to left is mild , and to right is strong . The default amount is normal .



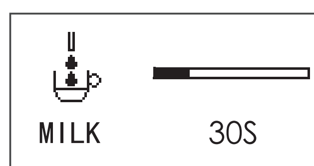


When making coffee, coffee volume can be adjusted by rotary button. For example, the current volume is 100 ml, 2 cells to left to reduce to 95 ml, and 2 cells to right to increase to 105 ml.



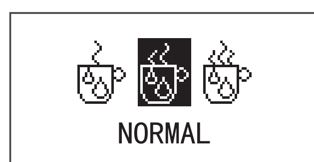


When making cappuccino, milk foam or coffee latte, cream making time can be adjusted by rotating the rotary button while milk foam outflows. For example, the current time is 20s, 2 cells to left to reduce to 19S, and 2 cells to right to increase to 21S.



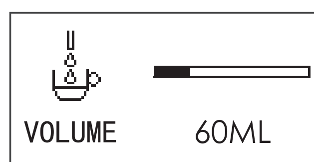


When making hot milk or coffee latte, milk making time can be adjusted by rotating the rotary button. For example, the current milk making time is 20S, 2 cells to left to reduce to 19S, and 2 cells to right to increase to 21S.





Before making hot water, the temperature can be adjusted by rotating the rotary button. To left is low, to right is high. The default temperature is normal.





When making hot water, the hot water volume can be adjusted by rotating the rotary button. For example, the current volume is 150ML, 2 cells to left to reduce to 145ML, and 2 cells to right to increase to 155ML.



PREPARING COFFEE WITH COFFEE POWDER

You can choose this function if you want to make coffee with coffee powder.







- Prohibit filling other mixtures such as instant coffee powder or cocoa powder in the powder container. Otherwise it will damage the machine.
- Do not fill the coffee powder into the coffee bean container, otherwise, it will damage the machine.
- Do not rinse the powder container with water, or it will result in operator's injury by electric shock.
- Please use proper grounded coffee powder for espresso.




- Only 7-14g coffee powder can be added. Machine will be damaged with more powder.
- The process of using coffee powder to make coffee only skips the process of grinding coffee beans, other operations are the same as making espresso, long coffee, cappuccino, and coffee latte. This chapter illustrates with espresso.



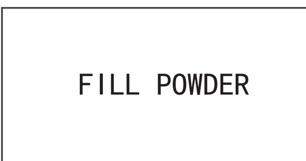


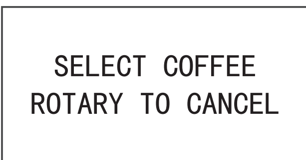
Long press rotary button to enter into setting when the coffee machine is "READY".





Display shows "USE POWDER" page after entered into setting. Press rotary button to make coffee.







Open powder container cover and fill the coffee powder, then close cover. Touch the beverage icon you need to make coffee.
Press rotary button to cancel.



EN

6. PROGRAM SETTING



- This chapter will give instructions on program setting.
- Ensure the coffee machine shows "READY", long press the rotary button, then you can enter into the program setting menu.

MAINTENANCE SETTING

Please read the detailed instructions about rinsing the brewing unit and decalcifying on P12 and P14.



BEVERAGE SETTING

- This chapter will instruct you how to set beverages. The setting parameters include coffee strength, volume of coffee, temperature of hot water, volume of hot water, time of making hot milk, time of making hot cream.
- The parameters accomplished by beverage setting will be the default values for each beverage.

1. Epresso setting
2. Long coffee setting
3. Hot water setting
4. Cappuccino setting
5. Coffee latte setting
6. Hot milk setting
7. Hot cream setting

SETTING BEVERAGE PARAMETERS AND RANGE

The parameters as strength, volume, temperature and time can be set for the beverages bellow.

- The strength and volume of espresso can be set
- The strength and volume of long coffee can be set
- The strength and volume of coffee part in cappuccino can be set. Milk foam making time can be set
- The strength and volume of coffee part in latte can be set. Milk and milk foam making time can be set
- The temperature and the volume of hot water can be set
- Hot milk making time can be set
- Hot cream making time can be set

Please read the following table for the detail setting parameters and adjustment range

<table>
<tr><th>Drinks</th><th>Strength</th><th>Volume</th></tr>
<tr><td>espresso</td><td rowspan="2">Mild:
Normal:
Strong:</td><td>Volume: 25 -120ML</td></tr>
<tr><td>long coffee</td><td>Volume: 25 - 240ML</td></tr>
<tr><td>cappuccino</td><td rowspan="2">Mild:
Normal:
Strong:</td><td rowspan="2">Volume: 25 - 240ML
Milk time: 3 - 120SEC
Cream time: 3 - 120SEC</td></tr>
<tr><td>coffee Latte</td></tr>
<tr><td>hot water</td><td></td><td>Volume: 25 -450ML</td></tr>
<tr><td>hot milk</td><td></td><td>Milk time: 3 -120SEC</td></tr>
<tr><td>hot cream</td><td></td><td>Cream time: 3 -120SEC</td></tr>
</table>

TEMPERATURE SETTING

- The coffee temperature can be adjusted to meet your favor with the “Temperature setting” function and you can choose:

1. Low
2. Middle
3. High

The default temperature is middle, and it’s only workable for coffee not milk.

EN



ENERGY-SAVING SETTING



- In the energy-saving mode, the machine needs 30 seconds to warm up and then to make Cappuccino, Coffee Latte, Hot milk and Cream. While for normal mode, making above beverages do not need waiting heat up. The normal mode is more energy consumption than the energy-saving mode.
- The factory default setting of the machine is normal mode.
- After entering the program setting, please turn the rotary button to "ECO SETTING" option, then press the rotary button, setting is finished.

AUTOMATIC SWITCH-OFF



- The machine's default switch off time is 30 minutes, which means the machine will automatically switch off after the last use on 30 minutes.
- The setting range of automatic switch-off is from 15 minutes to 24 hours.
- After entering the program setting, please turn the rotary button to the "Auto-off" option. Then press the rotary button, the setting is completed.

RESET



- This function will reset all the menu setting and default beverage parameters to the factory settings (except the language options). In addition, the information options will not be reset.
- After entering the program setting, please turn the rotary button to "RESET" option then press the rotary button to confirm, the setting is completed.

EN

INFORMATION



- In this program you can view the information on numbers of produced each drinks, total drinks numbers, and maintenance times.

1. Total numbers on produced drinks
2. Numbers of produced espresso
3. Numbers of produced long coffee
4. Numbers of produced hot water
5. Numbers of produced cappuccino
6. Numbers of produced coffee Latte
7. Numbers of produced coffee by coffee powder
8. Numbers of produced hot milk
9. Numbers of produced cream
10. Numbers of rinsing operations
11. Numbers of rinsing brewing unit operations
12. Numbers of decalcifying operations
13. Numbers of installing and replacing the water filter
14. Numbers of rinsing milk unit

- At the first-time use, there is already a number of produced beverages because each coffee machine has been tested before leaving factory.

LANGUAGE

- You can set your preferred language on the coffee machine.
- After entering the program setting, turn the rotary button to the "CHOOSE LANGUAGE" option, then press the rotary button, rotate the rotary to choose the language, and press the rotary button, setting is completed.

EXIT

- After entering the program setting, please turn the rotary button to the "EXIT" option. Then press the rotary button.

After completing setting, the machine will return to "READY".

7. CLEANING AND MAINTENANCE



- This chapter will instruct you how to clean and maintain the coffee machine.
- Paying attention to daily maintenance of coffee machine, not only ensure the taste of each cup of coffee, but also extend the life of the coffee machine.

CLEANING THE COFFEE MACHINE BEFORE OPERATION



- This chapter will instruc t you how to clean and maintain the coffee machine.
- Before making coffee, press the cleaning button before the cleaning light is on. It will pre-heat the brewing unit and inner pipeline, to improve the taste of the coffee next time.

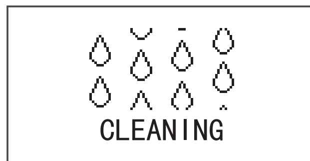


- Cleaning function must be processed in "READY" status.





When the coffee machine is in "READY" status and the cleaning indicator light is not on, press the cleaning button to start cleaning the brewing unit and coffee spout.

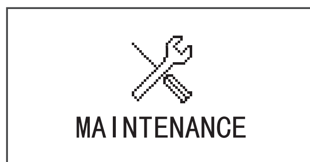


The process of cleaning coffee machine cannot be interrupted, and it will automatically return to "READY" status after cleaning.



CLEANING BREWING UNIT

- After a long-term use, there will be some coffee powder left on the brewing unit. Remove the powder by deeply cleaning brewing unit.
- The process of cleaning brewing unit takes about 10 minutes.



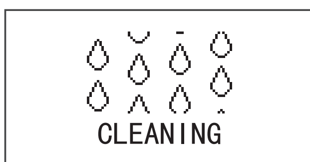


After entering the program settings, turn the rotary button to the "MAINTENANCE" option, and press the rotary button.





When the screen shows the picture as left, it indicates cleaning brewing unit program has been selected. Press the cleaning button to start cleaning brewing unit.



The brew unit is cleaning.

EN



OPEN COVER ADD CLEANING TABLET	Open the coffee powder container lid, add the cleaning tablet.
CLOSE COVER PRESS RINSE	Close the coffee powder container lid, press the cleaning button to start it.
CLEAN	When screen displays as the left picture, please press the cleaning button to clean the brew unit.
CLEANING	Brew unit is under cleaning.
READY	After cleaning finished, the machine enters into "READY" status.

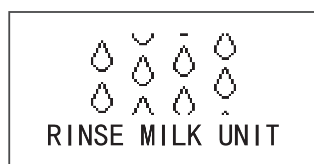
EN

Please empty the drip tray after the cleaning program is completed.

RINSE MILK UNIT

- After a long-term use, some waste would be left in the Milk unit and need be cleaned.

MAINTENANCE	Enter program setting, Turn the rotary button to "MAINTENANCE" page and pressed on.
RINSE MILK UNIT	When showing left picture in the display, it is in unit cleaning, press to start.
REMOVE MILK PIPE	Remove the milk pipe from the milk box/container and insert to the hole of the drip tray grid according to the display. Press rinse button to rinse milk unit.
PRESS RINSE	



Milk unit is cleaning.
After cleaning finished, the machine enters into "READY" status.

Please empty the drip tray after the cleaning program is completed.

DESCALING THE COFFEE MACHINE

- The daily usage will cause calcareous deposited in coffee machine. The depositing rate varie s with the local water hardness.



- Decalcifier contains acidic substances that would stimulate your eyes and skin, so you must strictly comply with the security warnings noted by manufacturer on the packaging. If you have contacted it with your eyes or skin by accident, please wash it with clean water immediately.



- Dissolve the decalcifier in clean water, and then put the mixed liquid into the water tank. Fully dissolve the decalcifier can descale the coffee machine more thoroughly.

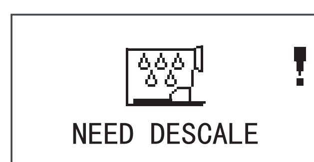


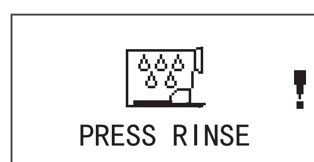
- The whole descaling process takes about 30 minutes.



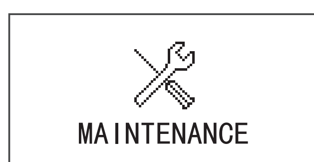
- The termination during the descaling process will damage the coffee machine. So once you start the descaling process, please do not terminate it midway.

EN

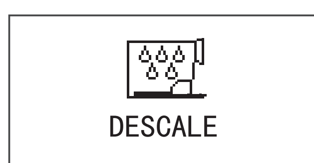




After a centain time use, if it reaches the degree of descaling, "NEEDS DESCALE" and "PRESS RINSE" will automatically display on the screen alternately. Now, press the cleaning button to enter the descaling program.



Turn the rotary button to maintenance setting option, press rotary button to enter.



Turn the rotary button to descaling option, press rotary button to enter.

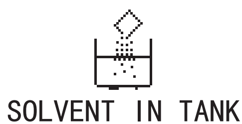


After entering the descaling program, press cleaning button to start the descaling program; it will take 25 minutes.









Take a bag of decalcifier and sufficiently dissolves it in clean water, then put this mixed liquid to the water tank, and reinstall the water tank to coffee machine.





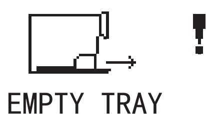


After adding decalcifier, press cleaning button to start descaling and cleaning.



To start descaling and cleaning for the first time, put a container, of which the capacity is more than 1L, under the coffee spout.





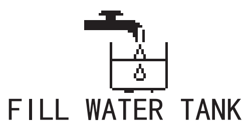
Empty tray.



Install tray.



EN



After descaling and cleaning for the first time, take the water tank out, empty the rest water and clean it. Add purified water again, and reinstall it to the coffee machine.





Press cleaning button to enter descaling and cleaning for the second time. To clean the residual decalcifierin water in pipes at this time. Put a container, of which the capacity is more than 1L, under the coffee spout.





Decalcifying.



When the screen shows "READY", it indicates the descaling is completed; Now, you can continue to make coffee.



Please empty the drip tray after the cleaning program is completed.

CLEANING COFFEE GROUNDS CONTAINER AND DRIP TRAY

- Do not use chemical solvents and erosive cleaner or alcohol to clean the coffee grounds container and drip tray.
- The drip tray and coffee grounds container cannot be cleaned in dishwasher.

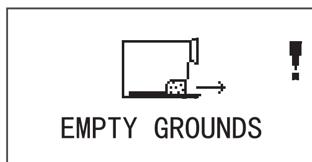


- Do not use metal objects to clean dirt or coffee precipitate to avoid scraping the drip tray and coffee grounds container.



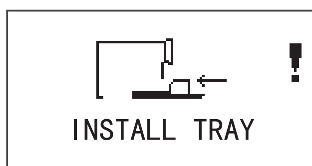
- When prompted to clean the coffee grounds, coffee grounds must be cleaned up, or it will cause the machine damaged.





When it cumulates to 15 cups, it will automatically indicate “EMPTY GROUNDS”.



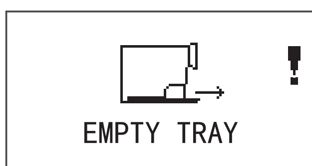


When it shows “INSTALL TRAY “, please remove coffee grounds of the drip tray and coffee grounds container. This will take more than 3 seconds.

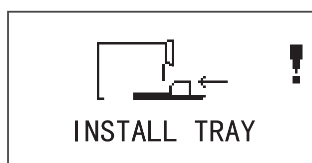


Reinstall the water drip tray to the machine, it returns to “READY” status. You can continue using the machine.





If the drip tray is full, the machine will automatically indicate"EMPTY TRAY". Take out the water drip tray and pour the waste water.







After clearing the waste water, reinstall the drip tray to the coffee machine, it returns to “READY” status. You can continue using the machine.

EN



- Every time when cleaning coffee grounds and waste water in the drip tray, please empty the drip tray and coffee grounds container.

- Every time after cleaning coffee grounds and waste water in the drip tray, please firstly rinse the tray with clean water, and wipe dry the 2 steel plates at the end of drip tray, then reinstall the drip tray to the coffee machine.



CLEANING WATER TANK



- Suggested that, each time adding water, clean the tank thoroughly with running water first.



- Cleaning water tank regularly (about 1 time per month) it would be better to use wet rag and some mild cleaning fluid.



- Because the water tank is made from food-grade and environmental materials, it might be friable to crack. Please gently pick it up and put it down, and never let it fall down. If the water tank damaged, please contact with customer sevice center.

CLEANING BEAN CONTAINER





- Please do not use water to wash the beans container, it would cause the grinder damaged.
- Please use a dry rag or a paper towel to clean the residuary grease in the bean container.



- Because the bean container cover is made from food-grade and environmental materials, it might be friable to crack. Please gently pick it up and put it down, and never let it fall down. If the bean container lid damaged, please contact with customer sevice center.

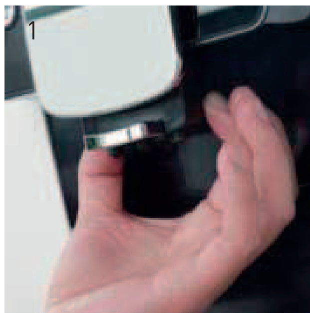
DISASSEMBLING AND CLEANING THE MILK FROTHER



In order to guarantee the fine and smooth milk foam, please clean the milk frother every day.

1. Carefully take off the milk frother.
2. Disassemble each part of the milk frother thoroughly.
3. Wash the parts with running water.
4. Reassemble the milk frother, and install it to the coffee machine. Then the milk frother cleaning is completed.

EN

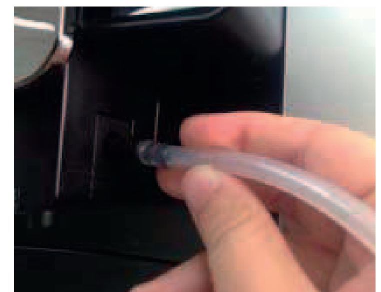








INSTALLING MILK PIPE

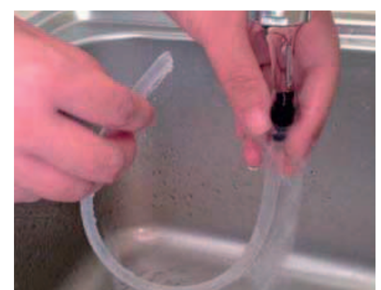


- Install the milk pipe to the milk frother inlet.

CLEANING MILK PIPE

In order to keep milk pipe clean, please clean it every day.

1. Take off milk pipe carefully.
2. Clean milk pipe in running water.



CLEANING COFFEE MACHINE





- Before cleaning the interior of the coffee machine, power it off, and pull out plug. Never immerse the coffee machine in water. There will be a risk of electric shock.
- Regularly check the coffee machine whether there is excessive coffee powder precipitate inside the machine. You can use a brush to remove the coffee precipitate.



- Use a dry and soft rag to wipe the touch panel of the machine. As the touch panel is made of glass, please do not hit it to avoid the risk of electric shock once the glass broken.



- Use a dry and soft rag to wipe the surface of the machine, and never use hard objects to clean coffee leftover on the surface, otherwise it would cause the surface damaged.

8. FAILURES HANDLING

- This chapter will instruct you some errors that may encounter and the solutions.



- If there are some failures cannot be resolved by the following methods, please contact with the customer sevice center.

Problem	Cause	Solutions
The coffee temperature is too low.	The coffee cup was not pre-heated.	Wash the coffee cup with hot water before making coffee.
	Several minutes have passed since the last time of coffee making, so the brewing unit and the internal pipes are already cold.	Make some more cups of coffee.
Coffee only comes out from the coffee spout drop by drop.	Over fine coffee powder or coffee bean has been grounded too fine.	Adjust the grinding wheel to a rough state or use the suitable coffee powder.
	Brewing unit filter was blocked.	Run the brewing unit washing program.
Insufficient coffee oil.	Picked the wrong coffee bean type.	Use the suitable coffee beans.
The grinder arising noises.	There are foreign objects in the grinder.	Make coffee again, if it still failures, please contact with the customer sevice center.
The milk frother cannot make any milk foam.	The milk frother is blocked.	Cleaning the milk frother (refer to P20).
Milk sprays from the milk frother.	The milk frother was not assembled correctly.	Reassemble the milk frother.
Screen always indicates "EMPTY TRAY".	The sheetmetals at the end of the drip tray are dirty or wet.	Wipe the sheetmetals to dry (refer to P19).
Screen always indicates "INSTALL TRAY".	Coffee grounds in the bottom of the machine are not cleaned.	Clean the coffee grounds in the bottom.
Screen always indicates "FILL WATER TANK", but the water tank is full.	The water tank inductor is trapped.	Clean the water tank (refer to P20).
Screen always indicates "FILL BEANS", but the bean container is full.	The bean container is too oily and sticky for coffee beans.	1. Stir coffee beans in bean container. 2. Observe if the coffee beans are over roasted or charcoal roasted. 3. Clean the beans container (refer to P20).
"Errors 1 to 7" is displayed.	The coffee machine failures, cannot continue to be used.	1. Restart coffee machine. 2. If "errors" still exists, switch off the main power, and contact with the customer sevice center.

EN



9. DISPLAY INFORMATION



- This chapter will instruct you the information shows on the screen and the solutions.

Display	Causes	Solutions
EMPTY TRAY	If the water drip tray is full, any function of making beverage will be out of service.	Take the drip tray out, empty the waste water in the drip tray and reinstall it to the machine.
EMPTY GROUNDS	If the coffee grounds container is full, any function of making beverage will be out of service.	Take the coffee grounds container out, empty the coffee grounds container and reinstall it.
FILL WATER TANK	If water in the water tank is used up, any function of making beverage will be out of service.	Fill the water tank with water.
FILL BEANS	If coffee beans in the bean container are used up, function of making coffee will be out of service.	Add beans into bean container, and press the rotary button to release.
FILL POWDER	There is not enough coffee powder in the powder container.	Next time when making coffee with coffee powder, please put a full spoon of powder.
INSTALL TRAY	The drip tray is not installed correctly; any function is out of service.	Install the drip tray correctly.
UNIT EMPTY	The water in the pipe inside the machine is not enough; any function is out of service.	Press the rotary button to release, to run the water replenishing system.
TEMPERATURE HIGH	Temperature of the machine is too high, the machine cannot be used.	Power off the main power, and use it 1 hour later.
TEMPERATURE LOW	Temperature of the machine is too low, the machine cannot be used.	Increase environmental temperature to above 10°C.
ERROR 1	The coffee machine failures, may not be able to be used.	1. Power off, restarting up; 2. If still unresolved, please pull out the plug. Contact with customer sevice center.
PRESSURE HIGH	1. Using dark roasted coffee beans or over fine coffee powder; 2. The filter of the brewer is clogged.	1. Adjust grinder wheel to rougher; 2. Start brewer cleaning procedure (refer to P15).
VALVE RESET RESTART MACHINE	Dispenser valve is blocked.	Restart coffee machine.

EN

10. TRANSPORT AND RECYCLE

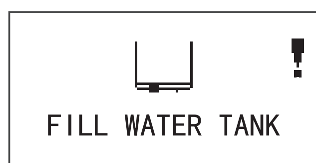
TRANSPORT

- Please save the packaging of the coffee machine for future transportation.
- Make sure to empty water inside the machine before transportation, otherwise, it will damage the machine.
- After emptying the waterway, please wipe the machine both inside and outside to dry.
- Once the empty waterway program was executed, the system will rerun to the program of "first-time use", when the coffee machine is used again. (refer to P6, First-time use).
- While emptying the waterway, there will be a high-temperature steam sprays from coffee spout. Please pay special attention to avoid being scalded.

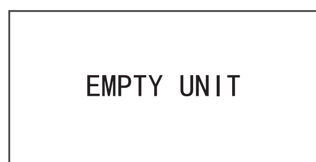


The machine is on the status of "READY".





Take out the water tank, and the machine indicates "FILL WATER TANK".





Long pressing the cleaning button until the screen shows "EMPTY UNIT", the machine begins to clean up the waterway automatically, and steam will spray from the coffee spout, please keep distance to avoid scalding.





After emptying the waterway, the machine will automatically power off. Take the drip tray out after the power is switched off, and clear the water in the drip tray.

RECYCLE

When recycling the machine, some inner parts can be recycled to use again. Please pay attention to recycle them for environmental protection.



11. TECHNICAL DATA

Voltage/Frequency	220 - 240 V~ 50 Hz /60 Hz
Power	1400 W
Pump pressure	19 bar
Capacity of water tank	1.8 L
Capacity of bean container	250 g
Capacity of coffee grounds container	15 cakes
Capacity of the brewing unit	7 - 14 g
Adjusting height of coffee spout	80 - 140 mm
Length of power cord	1.2 m
Net weight	13 kg
Dimensions (Length×Width×Height)	450 × 302 × 370 mm



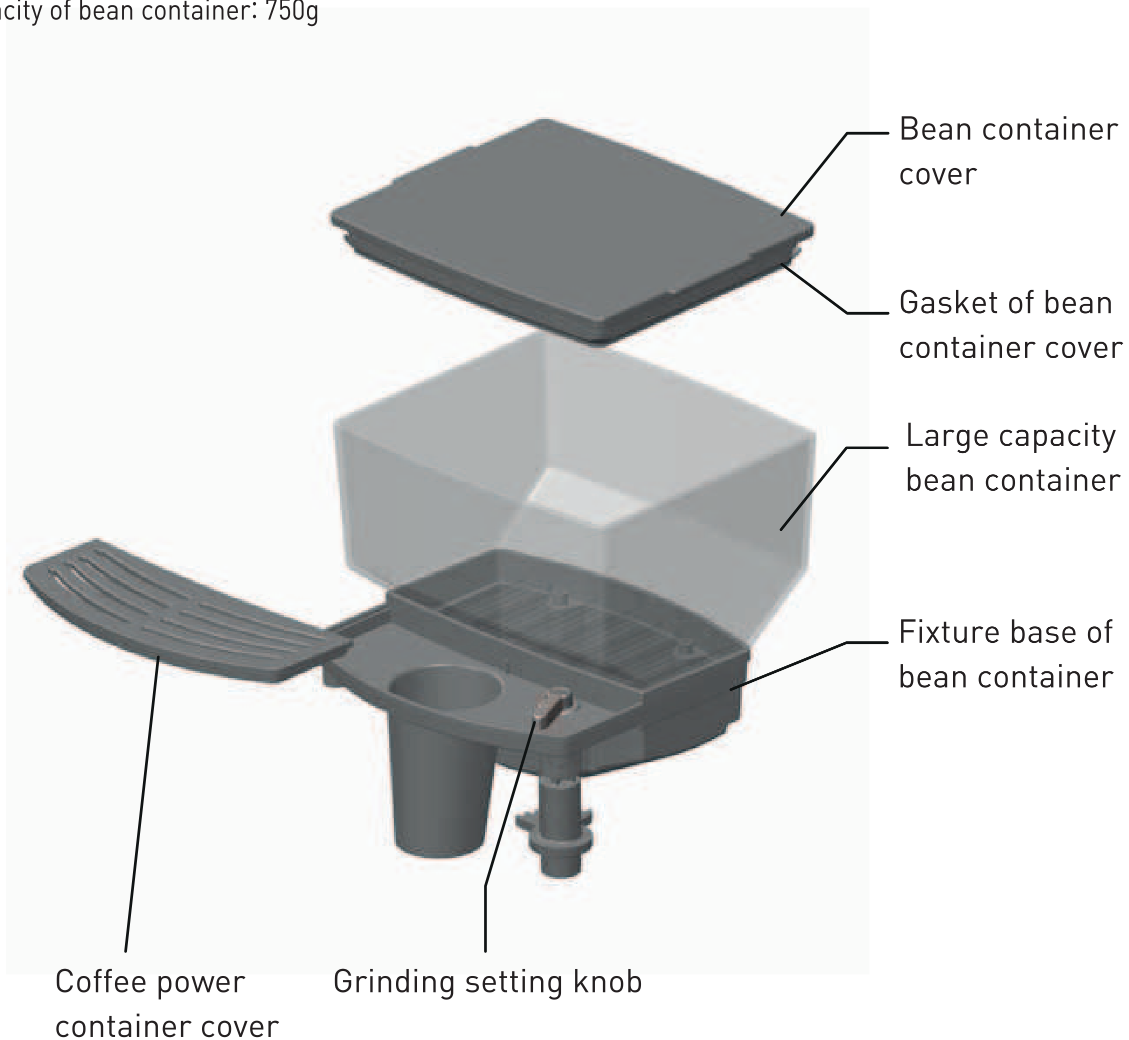
12. ASSEMBLY GUIDANCE ON LARGE CAPACITY BEAN CONTAINER GROUP – MODEL: KLM 182

PACKAGE LIST

- Large capacity bean container
- Bean container cover
- Coffee powder container cover
- Screw × 4

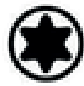
INSTRUCTION OF PART NAME

Capacity of bean container: 750g



EN

ASSEMBLY GUIDANCE

Tool Name: T10 screw tool 

1) Adjust the grinding setting knob to position "3", then take off the 4 screws to disassemble the normal bean container group

※ If the normal bean container group still has coffee beans inside, please use up the coffee beans before disassembly.



2) Take out the large capacity bean container from the carton, adjust the grinding setting knob to position "3", then put it onto the coffee machine and fix the 4 screws

※ If the screw fell into the bean container, please take out the screw immediately to avoid the damage of grinder





※ Important reminder:
Please make sure the grinding setting knob can easily adjust to 5 settings after assembly, if not, please reassemble it.



EN



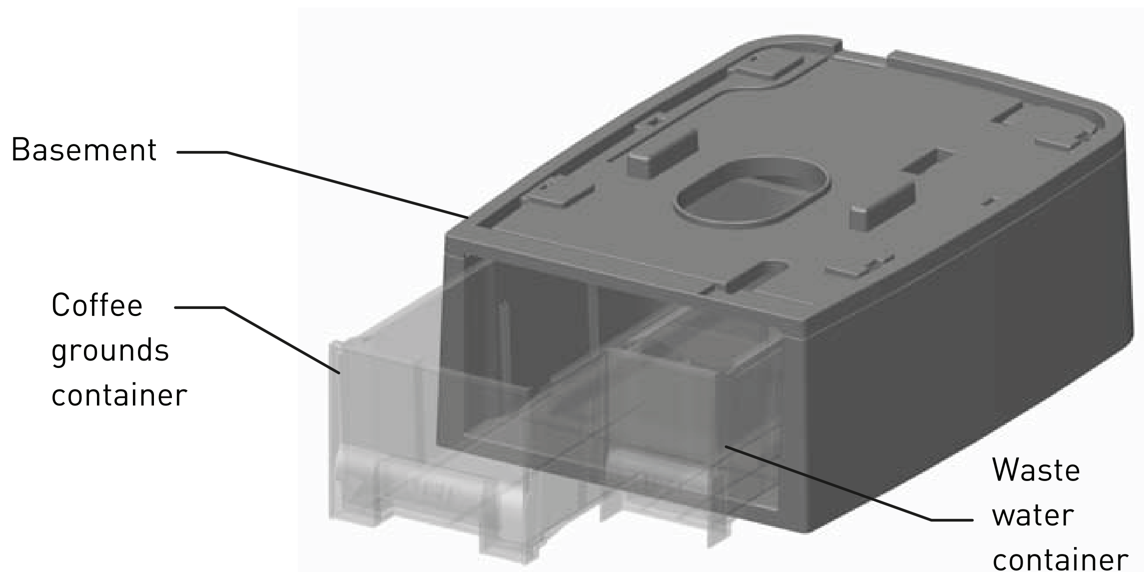
13. ASSEMBLE GUIDANCE ON BASEMENT GROUP AND WATER INLET GROUP – MODEL: KLM 181

PACKAGE LIST

- Large capacity basement
- Coffee grounds container
- Waste water container
- Water Inlet group (including silicon pipe, connection tube, filter and filter cover)

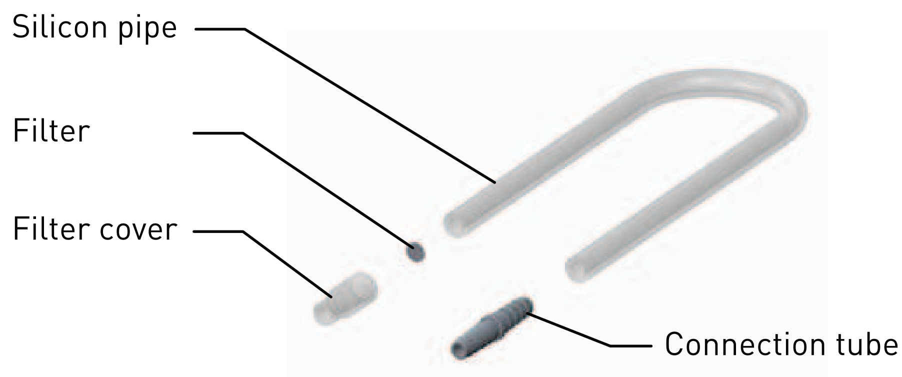
INSTRUCTION OF PART NAME

Capacity of Coffee Grounds: 50 portions; Capacity of Waste Water: 2 Liters



EN

Water inlet group
Length of water pipe: 2 Meters

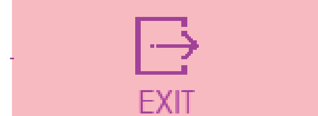


KLM1601 PROGRAM SETTINGS FOR BASEMENT AND WATER INLET:

For first use, fill in water tank and put machine on basement, turn on the machine, when screen shows "Ready", turn off the machine. It means machine system has water now, please do following Program Settings:

1) Turn on the machine, when screen shows "Ready", long press the rotary button and choose "Program Setting"





2) Rotate the button to "Exit" on screen, then long press the rinse button for 5 seconds to enter engineer setting.



3) You can find "WATER UNIT"on screen, enter and choose "PIPE", then confirm it with rotary button, the screen shows "Confirmed".

※ With this setting, the water level sensor will not work and the machine will not remind "Fill in water".







4) Choose rotary button to find "WASTE UNIT" on screen, enter and choose "BASE", then confirm it with rotary button, the screen shows "Confirmed".

※ With this setting, the machine will not remind "Empty Tray".







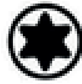
5) After "Program Setting", rotate the button to "Exit", then it shows "Ready" on screen. Please turn off the machine and remove the basement before following "Assembly Guidance".



EN



ASSEMBLY GUIDANCE ON WATER INLET GROUP:

Tool Name: T10 screw tool 



1) Take out the Drip Tray and the water tank, ensure no beans inside the bean container. Put the coffee machine aside down, cut off the original water hose by the scissor.



2) Take out the original water hose and put one side onto the water connector tube of water inlet group.

3) After connecting the water inlet group, put the machine onto the basement and ensure the silicon pipe is in the notch. Please do not let the machine press the water pipe.



4) Put the water pipe into the water barrel.



Special Instruction:

1) Using water inlet group, when turn on the machine, the screen shows "Unit Empty", it's normal, just follow instruction to fill in water into system.

2) The water tank cannot be used if the machine is equipped with the water inlet group, otherwise the machine will be damaged.

EN

3) The filter inside the water inlet group cannot be taken out to avoid the blog by impurities in the water.

CAUTION AND PROBLEM SHOOTING:

1. If screen shows "Unit Empty" during operation, please follow below steps:
   1) Confirm if the water inside water barrel is used up.
   2) Confirm if the water inlet group with filter side is inside the water.
   3) Confirm if the water connection tube is well fitted with the original water pipe in the coffee machine.

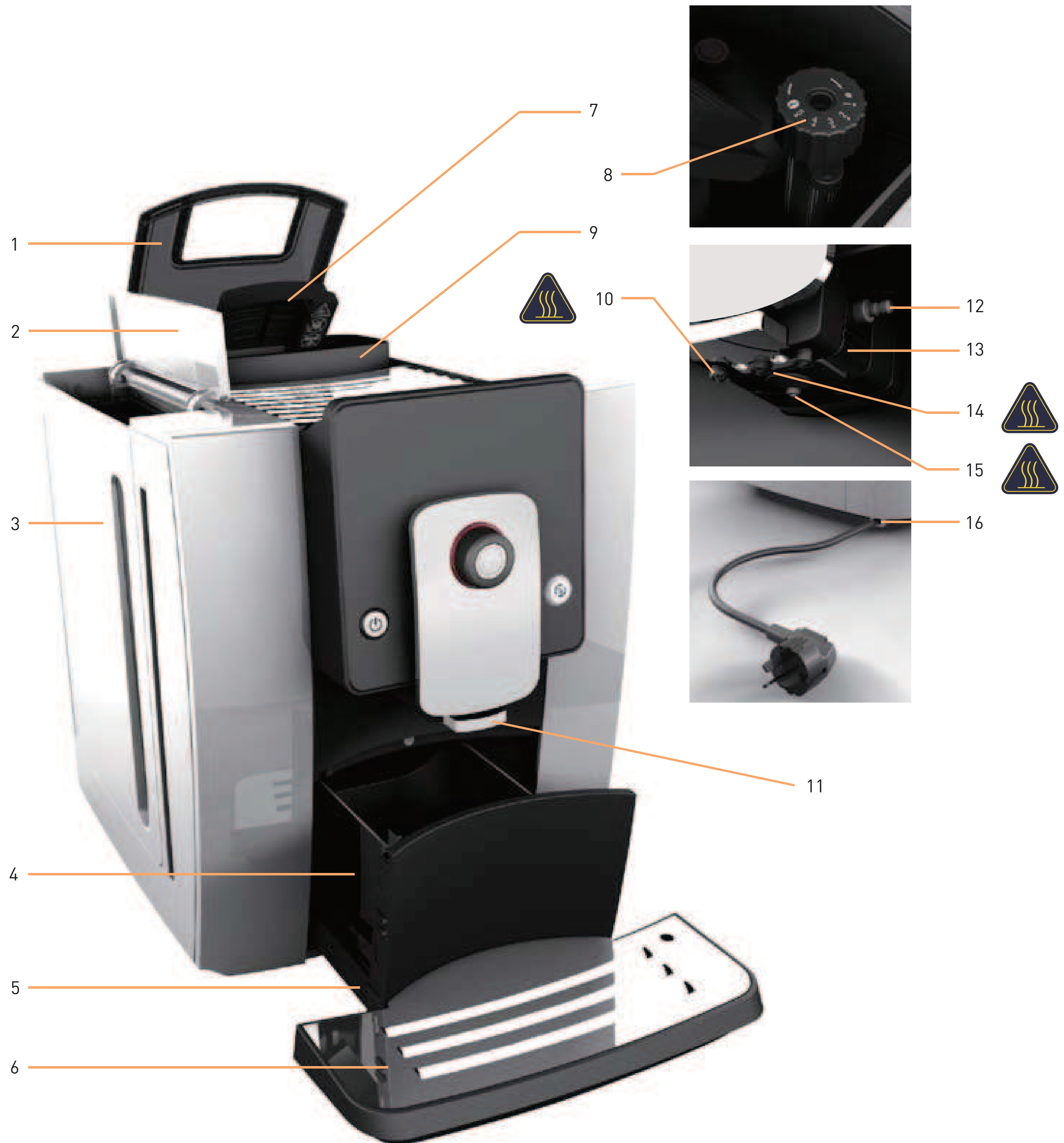
2. How to empty coffee grounds and waste water:
   1) The sample machine with basement does not have the system reminder of "Empty Grounds". The capacity is 50 portions coffee grounds, so please empty the coffee grounds in time. For future production, we will add the system reminder of "Empty Grounds" for every 50 portions coffee grounds.
   ※ If the coffee grounds cannot be emptied on time, the coffee machine may be damaged.
   2) The coffee machine with basement will not indicate "Empty Tray" because there is no water sensor on the basement. The capacity of waste water container is 2L, so please empty the container in time to avoid waste water leakage.

3. How to use Water Inlet Group:
   1) On one side of water pipe there is a filter, please do not take out the filter, otherwise the coffee machine internal pipe may be blogged by impurities in the water.

EN



BEZEICHNUNG DER KAFFEEMASCHINENTEILE



DE

1	Bohnenbehälterdeckel	9	Bohnenbehälter
2	Wassertankdeckel	10	Kaffeeauslauf
3	Wassertank	11	Griff
4	Kaffeesatzbehälter	12	Milchschlauch
5	Tropfschale	13	Milchaufschäumer
6	Tropfgitter	14	Heißwasserauslauf
7	Pulverbehälterdeckel	15	Milch- und Sahneauslauf
8	Mühlenknopf	16	Stromkabel

BEZEICHNUNG DER FUNKTIONSTASTEN

1 Espressotaste
2 "Langer Kaffee" - Taste
3 Heißwassertaste
4 Ein-/Ausschalter
5 Display
6 Cappuccinotaste
7 Milchkaffeetaste
8 Milch-/Sahneauslauf
9 Reinigungstaste
10 Drehknopf



1. SICHERHEITSHINWEISE

Technische Daten finden Sie auf dem Etikett am Boden des Gerätes oder in dieser Bedienungsanleitung (S. 51).

SICHERHEITSVORKEHRUNGEN

- Keine heißen Maschinenteile berühren, um Verbrennen zu verhindern.
- Das Stromkabel, den Stecker und das Gehäuse vom Wasser schützen, um Verletzen durch Verbrennen, Stromschlag oder andere Faktoren zu vermeiden.
- **Das Gerät kann von den Kindern nur dann benutzt werden, wenn sie älter als 8 Jahre sind und beaufsichtigt werden oder Anweisungen erhielten, wie das Gerät sicher zu benutzen ist und welche Gefahren damit verbunden sind. Die Reinigung und Wartung kann von den Kindern nur dann durchgeführt werden, wenn sie älter als 8 Jahre sind und beaufsichtigt werden. Das Gerät sollte für Kinder im Alter unter 8 Jahren unzugänglich aufbewahrt werden. Kinder sollten mit dem Gerät nicht spielen.**
- **Das Gerät sollte durch Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und Wissens nur dann benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder Anweisungen erhielten, wie das Gerät sicher zu benutzen ist und welche Gefahren damit verbunden sind.**
- **Das defekte Stromkabel sollte nur von dem Hersteller, seinem Vertreter oder einer qualifizierten Person ausgewechselt werden, um Gefahr zu vermeiden.**
- Das Gerät aus der Steckdose ziehen, wenn es gereinigt oder nicht benutzt wird. Das Gerät vor der Reinigung oder Zerlegung abkühlen lassen.
- Beim Nichtverwenden von Originalersatzteilen besteht die Gefahr des Maschinenbrandes, der Verletzung oder des Stromschlages.
- Das Gerät nicht im Freien benutzen.
- Das Stromkabel nicht über den Tischrand hängen, da es beschädigt werden und Verletzungsgefahr für Bediener darstellen kann.
- Das Gerät auf einen flachen und stabilen Tisch weitab von Wärmequellen (z.B. Gasherden, Elektroherden, Induktionsherden etc.) stellen.
- Nach dem Abschließen des Reinigungsprozesses das Gerät ausschalten und aus der Steckdose ziehen.
- Während der Zubereitung von Espresso, langem Kaffee und Heißwasser fließt warme Flüssigkeit aus dem Kaffee- und Heißwasserauslauf. Den Auslauf nicht berühren, da Verbrennungsgefahr besteht.
- Bevor Sie Cappuccino, langen Kaffee, warme Milch oder Milchschaum zubereiten, stellen Sie sicher, dass der Milchschlauch an den Milchschäumer angeschlossen ist, da sonst Gefahr durch Verbrennen besteht.

WARNUNG

Zerlegung und Reparatur der Maschine sollte nur von berechtigten Personen durchgeführt werden.
Sollten Fehler auftauchen, sollte das Gerät ins Reparaturzentrum eingesendet werden.

VERBOTE

Der Bediener führt nur die Reinigung und tägliche Pflege des Gerätes durch. Sollte es beschädigt werden, senden Sie es zur Reparatur ins Reparaturzentrum ein oder setzen Sie sich mit dem Kundendienst in Kontakt.

- Die Maschine nie ins Wasser eintauchen und es nicht in die Nähe eines Wasserhahns oder Wassertanks stellen.
- Das Gerät nie ohne Berechtigung zerlegen. Zur Reparatur sollte das Gerät immer zum berechtigten Reparaturzentrum eingesendet werden.
- Nie an eine falsche Spannung anschließen, da das Gerät dadurch beschädigt werden kann.
- Nur sauberes, lauwarmes Wasser in den Wassertank füllen. Nie warmes oder heißes Wasser, Milch oder andere Flüssigkeiten in den Wassertank füllen.
- Nie das Gerät in Betrieb schieben oder tragen. Bevor das Gerät geschoben oder getragen werden kann, muss es zuerst ausgeschaltet und aus der Steckdose gezogen werden.
- Das Gerät setzt Wärme frei. Der Abstand zwischen dem Gehäuse des Gerätes in Betrieb und der Wand muss an jeder Stelle 3 cm betragen; über dem Gerät muss zumindest 15 cm Platz bleiben. Das Gerät sollte nicht auf einen engen Platz gestellt werden. Die Außenmaße des Gerätes sind im Kapitel "Technische Daten" zu finden (Seite 51).
- Nie aggressive Reinigungsmittel zum Abwischen des Gerätes benutzen, da es zur Korrosion des Gerätes und Gefahr durch Stromschlag führen kann.
- Das Gerät nie mit einem nassen Lappen abwischen, da Gefahr durch Stromschlag besteht.
- Nie harte Werkzeuge oder raue Lappen zur Ablagerungsbeseitigung benutzen, da das Gerät dadurch beschädigt werden kann.
- Nie Instantkaffee-, Kakaopulver oder andere Substanzen in den Bohnen- oder Pulverbehälter füllen, da das Gerät dadurch beschädigt werden kann.
- Nie besonders aufbereitete Bohnen (z.B. mit Kakao oder Zucker bedeckt) in den Bohnenbehälter füllen, da das Gerät dadurch beschädigt werden kann.
- Nur geröstete Kaffeebohnen in den Bohnenbehälter füllen. Reis-, Soja-, Schokobohnen, Nüsse, Zucker, Gewürze etc. dürfen in den Bohnenbehälter nicht gefüllt werden, da das Gerät dadurch beschädigt werden kann.
- Den Bohnen- und Pulverbehälter nie mit Wasser reinigen, da das Gerät dadurch beschädigt werden kann.
- Das Gerät nicht benutzen, wenn die Umgebungstemperatur niedriger ist als 0 °C. Das Wasser im Gerät wird frieren und die Maschine kann dadurch beschädigt werden.
- Das Gerät vom Regen, Schnee und Frost schützen, da das Gerät dadurch beschädigt werden kann.



Sollte das Gerät durch Nichtbeachten der oben aufgeführten Warnungen beschädigt werden, übernimmt der Hersteller keine Gewährleistung.



2. BEDIENEN

Damit Kaffee gut schmeckt, sollte die Temperatur des Wassers, das in den Wassertank gefüllt wird, circa 25 °C betragen.

Die Kaffeemaschine kann nur zur Getränke- und Heißwasserzubereitung benutzt werden. Das Gerät sollte nie zum anderen Zweck benutzt werden. Für Schäden, die durch falschen Gebrauch entstanden sind, wird keine Haftung übernommen. Lesen Sie bitte alle Kapitel dieser Bedienungsanleitung, um das Gerät verwenden zu können.

Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung für die Verwendung in der Zukunft auf.

SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie die unteren Hinweise, um die Gefahr durch Stromschlag zu vermeiden.

- Das Gerät nicht benutzen, wenn das Gerät oder Stromkabel defekt ist.
- Beim Ausfall des Gerätes (wenn Rauch oder spezifischer Geruch aus dem Gerät dringt) den Netzstecker ziehen und den Kundendienst kontaktieren.
- Den Kundendienst kontaktieren, wenn das Gerät oder Stromkabel defekt ist.
- Das Gerät und Stromkabel nicht in die Nähe der Wärmequellen stellen.
- Das Stromkabel nicht mit scharfen Werkzeugen berühren.
- Das Gerät nicht ohne Berechtigung reparieren oder nicht gemäß den Bedienungshinweisen benutzen, da Verletzungsgefahr dadurch bestehen kann.
- Außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.
- Sollte die Kaffeemaschine für einen längeren Zeitraum nicht benutzt werden, sollte es aus der Steckdose gezogen und weggeräumt werden, damit niemand über das Stromkabel stolpert und es beschädigt.
- Das Nichtverwenden von Originalersatzteilen kann das Gerät beschädigen.

DE

3. BEDIENUNGSHINWEISE

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung, um die Kaffeemaschine richtig zu benutzen.

Im Kapitel "Hinweise für Inbetriebnahme" werden die Schritte bei der ersten Inbetriebnahme beschrieben.

Im Kapitel "Fehler beheben" wird die Vorgehensweise bei Problemen beschrieben.

GERÄTEMODELL

Diese Bedienungsanleitung ist nur für die Kaffeemaschinen der Serie QUARZA mit den Modellkennzeichen KLM1601W, KLM1601B, KLM1601S, KLM1601R bestimmt.

SYMBOLERKLÄRUNG


Nichtbeachten der Anweisung kann zur Lebensgefahr durch Stromschlag führen.


Nichtbeachten der Anweisung kann zur Beschädigung des Gerätes oder Verletzung des Bedieners führen.


Nichtbeachten der Anweisung kann zur Gefahr durch Verbrühen führen.


Die Anweisung sollte genau gelesen werden.


Dieses Symbol bezieht sich auf Recycling.



INHALTSÜBERSICHT

DE



4. HINWEISE FÜR INBETRIEBNAHME

In diesem Kapitel werden die Grundschritte und -einstellungen bei der ersten Inbetriebnahme beschrieben.

STROMANSCHLUSS



- Das Gerät auf einer stabilen Fläche weitab vom Wasser aufbewahren.
- Das Gerät weitab von Wärmequellen aufbewahren.
- Das Stromkabel an die für das Gerät richtige Stromversorgung anschließen.
- Das Stromkabel so aufbewahren, dass keine Stolpergefahr besteht.

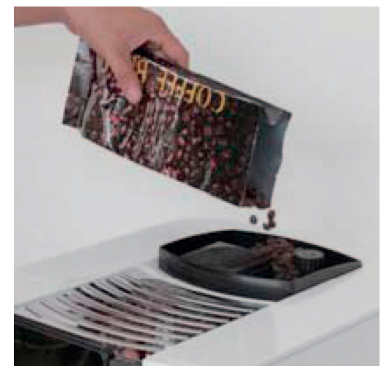
WASSERTANK AUFFÜLLEN



- Nur sauberes, lauwarmes Wasser in den Wassertank füllen. Nie andere Flüssigkeiten in den Wassertank füllen (z.B. warmes Wasser, heißes Wasser, Milch), da das Gerät dadurch beschädigt werden kann. Damit Kaffee gut schmeckt, sollte die Temperatur des Wassers ungefähr 25°C betragen. Mit kälterem Wasser kann kein guter Kaffee zubereitet werden.
- Damit Kaffee immer gesund ist und gut schmeckt, sollte das Wasser im Tank jeden Tag gewechselt werden.
- Das Wasser im Wassertank sollte den maximalen Stand (die MAX-Markierung) nicht überschreiten.

BOHNENBEHÄLTER FÜLLEN

DE



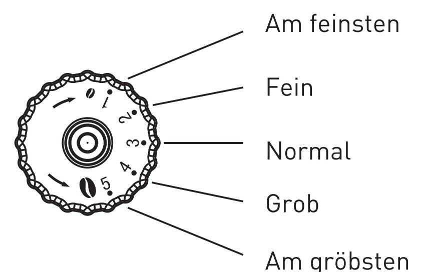


- Nie besonders aufbereitete Bohnen (z.B. mit Kakao oder Zucker bedeckt) in den Bohnenbehälter füllen.
- Nur geröstete Kaffeebohnen in den Bohnenbehälter füllen. Nie Reis-, Soja, Schokobohnen, Nüsse, Zucker, Gewürze etc. verwenden.
- Nie harte Gegenstände in den Bohnenbehälter stecken, da die Mühle dadurch beschädigt werden kann.



- Der Deckel macht den Bohnenbehälter dicht. Dank des Deckels bleibt der Duft der Bohnen intensiv. Den Bohnenbehälterdeckel nicht verlieren.
- Keine Flüssigkeiten in den Bohnenbehälter füllen.

MÜHLE





- Der Mahlgrad sollte abhängig von den verwendeten Kaffeebohnen eingestellt werden.
- Der Mahlgrad sollte nur dann eingestellt werden, wenn die Mühle in Betrieb ist, sonst kann sie beschädigt werden.
- Für die Bohnen in dunkler Farbe sollte ein gröberer Mahlgrad eingestellt werden.
- Für die Bohnen in heller Farbe sollte ein feinerer Mahlgrad eingestellt werden.
- Wenn Kaffee während der Zubereitung gar nicht oder sehr langsam ausgegeben wird, sollte ein gröberer Mahlgrad eingestellt werden.
- Wenn Kaffee während der Zubereitung sehr schnell ausgegeben wird und eine helle Farbe hat, sollte ein feinerer Mahlgrad eingestellt werden.
- Die Änderungen der Einstellungen des Mahlgrades werden erst nach der Zubereitung von zwei oder mehr Kaffees sichtbar sein.



EINSCHALTEN



- Da das Gerät in der Fabrik getestet wurde, kann etwas Kaffeepulver innen geblieben sein. Wir garantieren, dass das Gerät fabrikneu ist.
- Bei dem ersten Gebrauch wird das Gerät einen Selbsttest und eine Reinigung durchführen. Dieser Prozess kann nicht übergangen werden, da das Gerät dadurch einen optimalen Arbeitszustand erreicht.



- Bei jedem Einschalten des Gerätes wird die Aufheizung und Reinigung durchgeführt. Der Vorgang kann nicht unterbrochen werden. Das Gerät kann nur nach dem Abschließen dieses Vorgangs benutzt werden.



- Während der Reinigung kann warmes Wasser aus dem Kaffeeauslauf in die Tropfschale fließen. Achten Sie darauf, Gefahr durch Verbrennen zu vermeiden.

Das Gerät muss an die Steckdose angeschlossen werden, bevor es eingeschaltet werden kann.

AUSSCHALTEN





- Bei jedem Ausschalten des Gerätes wird die Reinigung durchgeführt. Der Vorgang kann nicht unterbrochen werden. Dadurch wird der Kaffeesatz beseitigt und die Leitungen werden gereinigt.



- Während der Reinigung kann warmes Wasser aus dem Kaffeeauslauf in die Tropfschale fließen. Achten Sie darauf, Gefahr durch Verbrennen zu vermeiden.
- Sollten Sie Milch/Schaum/Cappuccino/Milchkaffee zubereitet haben, wird auch der Reinigungsprozess der Milcheinheit nach dem Ausschalten durchgeführt.

Nach dem Betätigen des Ein-/Ausschalters wird die Maschine nach der automatischen Reinigung abschalten.



5. GETRÄNKEZUBEREITUNG



In diesem Kapitel wird die Zubereitung der verschiedenen Kaffees, warmen Milch, des Heißwassers und des Schaums beschrieben. Lesen Sie die folgenden Hinweise, um hochqualitative Getränke zuzubereiten.

Da die Temperatur des Heißwassers hoch ist, achten Sie auf die Verbrennungsgefahr.





Bevor Sie ein Getränk zubereiten, sollte auf dem Display “READY” erscheinen.

- Nie dunkel geröstete Bohnen verwenden.
- Bohnen in einem trockenen und schattigen Platz aufbewahren.
- Nur sauberes und lauwarmes Wasser verwenden. Die optimale Temperatur für Getränkezubereitung beträgt 25°C.
- Wasser im Tank zwecks besserer Kaffeequalität jeden Tag wechseln.
- Kaffeetasse vor der Kaffeezubereitung zwecks besseren Kaffeegeschmacks aufwärmen.
- Die Höhe des Kaffeeauslaufes abhängig von der Tassenhöhe einstellen, um Verspritzen des Kaffees zu vermeiden.
- In der Höhe verstellbarer Kaffeeauslauf: 80-140 mm.

DE

KAFFEE MITHILFE DER FUNKTIONSTASTEN ZUBEREITEN

Damit Sie eins der 4 Getränke zubereiten können, muss auf dem Display “READY” erscheinen.
Unten wird als Beispiel die Espressozubereitung dargestellt.
Für Espresso wird die Getränkemenge 30-50 ml empfohlen.
Wegen der kleinen Menge wird empfohlen, die Tasse vor dem Getränkezubereitung aufzuwärmen.



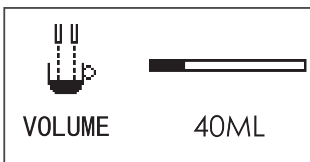




Drücken Sie die Espressotaste.



Die Mühle wird in Betrieb gesetzt. Sie können jetzt mit dem Knopf die Kaffeebohnenmenge einstellen. Die Standardeinstellung ist: ⬮⬮





Während der Kaffeezubereitung können Sie mit dem Knopf die Kaffeemenge einstellen.
Die Standardmenge für Espresso beträgt 50 ml.



Wenn auf dem Display "ENJOY!" erscheint, ist der Espresso fertig.

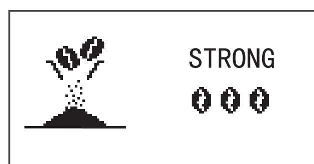
EINMALIGE EINSTELLUNG DER KAFFEEPARAMETER

8 Parameter können jedes Mal eingestellt werden.

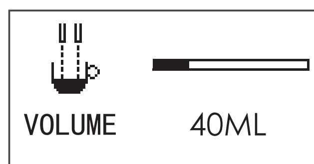
- Die Kaffeebohnenmenge kann während des Mahlens eingestellt werden
- Die Kaffeemenge kann während der Kaffeezubereitung eingestellt werden
- Die Zubereitungszeit des Milchschaums kann während der Cappuccinozubereitung eingestellt werden
- Die Zubereitungszeit der Milch kann während der Milchkaffeezubereitung eingestellt werden
- Die Temperatur des Heißwassers kann vor der Heißwasserzubereitung eingestellt werden
- Die Menge des Heißwassers kann während der Heißwasserzubereitung eingestellt werden
- Die Zubereitungszeit der warmen Milch kann während der Zubereitung von warmer Milch eingestellt werden
- Die Zubereitungszeit des warmen Schaums kann während der Schaumzubereitung eingestellt werden

Detaillierte Anweisungen

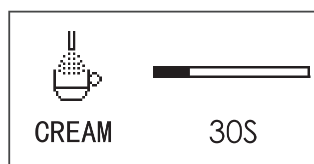
Sie können den Mahlgrad und die Menge vor oder während der Getränkezubereitung einmalig einstellen (die Einstellung wird nicht gespeichert).



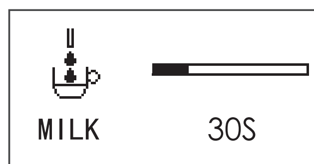
Während des Mahlens kann die Kaffeebohnenmenge mit dem Knopf eingestellt werden. Nach links wird milder Kaffee eingestellt. Nach rechts wird starker Kaffee eingestellt. Die Standardeinstellung ist normal.



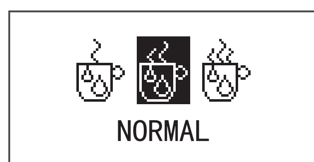
Die Kaffeemenge kann während der Kaffeezubereitung mit dem Knopf eingestellt werden. Die Standardeinstellung für Espresso beträgt 100 ml. Um 95 ml einzustellen, drehen Sie den Knopf um 2 Stellen nach links und um 105 ml einzustellen – 2 Stellen nach rechts.



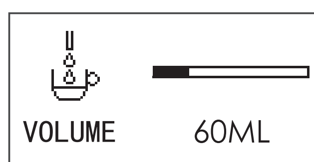
Während der Cappuccino-, Schaum- oder Milchkaffeezubereitung kann die Zubereitungszeit des Schaums mit dem Knopf eingestellt werden, wenn Schaum ausgegeben wird. Die Standardeinstellung beträgt 20 s. Um 19 s einzustellen, drehen Sie den Knopf um 2 Stellen nach links und um 21 s einzustellen - 2 Stellen nach rechts.



Während der Zubereitung von warmer Milch oder Milchkaffee kann die Zubereitungszeit der Milch mit dem Knopf eingestellt werden. Die Standardeinstellung beträgt 20 s. Um 19 s einzustellen, drehen Sie den Knopf um 2 Stellen nach links und um 21 s einzustellen - 2 Stellen nach rechs.



Vor der Heißwasserzubereitung kann die Temperatur mit dem Knopf eingestellt werden. Nach links verringern Sie die Temperatur, nach rechts vergrößern Sie sie. Die Standardeinstellung der Temperatur ist normal.



Während der Heißwasserzubereitung kann die Menge des Wassers mit dem Knopf eingestellt werden. Die Standardeinstellung beträgt 150 ml. Um 145 ml einzustellen, drehen Sie den Knopf um 2 Stellen nach links und um 155 ml einzustellen - 2 Stellen nach rechts.



KAFFEE AUS KAFFEEPULVER ZUBEREITEN

Diese Funktion kann benutzt werden um Kaffee aus Kaffeepulver zuzubereiten.



- Nie andere Substanzen wie z.B. Kakao- oder Instantkaffeepulver in den Pulverbehälter füllen, da das Gerät dadurch beschädigt werden kann.
- Kaffeepulver nicht in den Bohnenbehälter füllen, da das Gerät dadurch beschädigt werden kann.
- Pulverbehälter nicht mit Wasser spülen, da die Gefahr durch Stromschlag besteht.
- Nur gut gemahlenes Kaffeepulver für die Espressozubereitung benutzen.



- Nur 7-14 g Kaffeepulver einfüllen. Zu viel Pulver kann das Gerät beschädigen.



- Bei der Zubereitung des Kaffees aus Pulver wird nur das Mahlen der Kaffeebohnen übergangen. Andere Etappen der Zubereitung sind gleich wie bei der Zubereitung von Espresso, langem Kaffee, Cappuccino oder Milchkaffee. In diesem Kapitel wird die Espressozubereitung dargestellt.









READY



Wenn auf dem Display "READY" erscheint, drücken Sie lang den Drehknopf, um zu Einstellungen zu gehen.



USE POWDER



Display meldet jetzt "USE POWDER". Drücken Sie den Drehknopf, um den Zubereitungsprozess zu starten.

FILL POWDER

SELECT COFFEE
ROTARY TO CANCEL



Öffnen Sie den Pulverbehälter, füllen Sie Kaffeepulver ein und schließen Sie den Behälter. Drücken Sie die Taste des gewünschten Getränkes. Drücken Sie den Drehknopf, um abzubrechen.



6. PROGRAMMEINSTELLUNG



- In diesem Kapitel werden die Hinweise zur Programmeinstellung beschrieben.
- Auf dem Display sollte "READY" erscheinen. Drücken Sie lang den Drehknopf, um das Einstellungsmenü zu öffnen.

PFLEGEEINSTELLUNG

Beachten Sie die Hinweise zur Spülung der Brüheinheit und zur Entkalkung auf den Seiten 14 und 15.

GETRÄNKEEINSTELLUNG

- In diesem Kapitel werden die Hinweise zur Getränkeeinstellung beschrieben. Die Einstellungsparameter sind: Kaffeestärke, Kaffeemenge, Heißwassermenge- und Temperatur, Zubereitungszeit von warmer Milch und Schaum.
- Die eingestellten Parameter werden Standardeinstellungen für jedes Getränk.

1. Espressoeinstellung
2. Einstellung von langem Kaffee
3. Heißwassereinstellung
4. Cappuccinoeinstellung
5. Milchkaffeeeinstellung
6. Einstellung von warmer Milch
7. Schaumeinstellung

EINSTELLBEREICH DER GETRÄNKEPARAMETER

Einige Parameter wie z.B. Stärke, Menge, Temperatur und Zubereitungszeit können für Getränke eingestellt werden.

- Für Espresso kann Stärke und Menge eingestellt werden
- Für langen Kaffee kann Stärke und Menge eingestellt werden
- Für Cappuccino kann Stärke und Menge eingestellt werden Milchschaumzubereitungszeit kann eingestellt werden
- Für Milchkaffee kann Stärke und Menge eingestellt werden Zubereitungszeit von Schaum und Milch kann eingestellt werden
- Für Heißwasser kann Temperatur und Menge eingestellt werden
- Zubereitungszeit von warmer Milch kann eingestellt werden
- Zubereitungszeit von Schaum kann eingestellt werden

In der unten stehenden Tabelle finden Sie die Parameter und ihren Einstellbereich für bestimmte Getränke.

Getränk	Strength	Menge
Espresso	Mild: Normal: Stark:	Menge: 25-120 ml
Langer Kaffee		Menge: 25-240 ml
Cappuccino	Mild: Normal: Stark:	Menge: 25-240 ml Milchzeit: 3-120 s Schaumzeit: 3-120 s
Milchkaffee		
Heißwasser		Menge: 25-450 ml
Warme Milch		Milchzeit: 3-120 s
Warmer Schaum		Schaumzeit: 3-120 s

TEMPERATUREINSTELLUNG

- Mit der Funktion "Temperature setting" kann die Temperatur eingestellt werden. Die möglichen Einstellungen:

  1. Niedrig
  2. Normal
  3. Hoch

  Die Standardeinstellung ist "normal" und es kann nur für Kaffee (keine Milch) eingestellt werden.



ENERGIESPARENDE EINSTELLUNG



- Im energiesparenden Modus braucht das Gerät 30 Sekunden, um sich zu erwärmen bevor es Cappuccino, Milchkaffee, warme Milch und Schaum zubereiten kann. Im normalen Modus braucht das Gerät kein Erwärmen. Der normale Modus verbraucht mehr Energie.
- Der normale Modus ist die Standardeinstellung für das Gerät.
- Gehen Sie zu Einstellungen und mit dem Drehknopf wählen Sie "ECO SETTING". Dann drücken Sie den Knopf, um Ihre Wahl zu bestätigen.

AUTOMATISCHE AUSSCHALTUNG



- Die automatische Ausschaltzeit ist auf 30 Minuten eingestellt. Nach 30 Minuten seit dem letzten Gebrauch schaltet das Gerät automatisch ab.
- Der Einstellbereich beträgt von 15 Minuten bis zu 24 Stunden.
- Gehen Sie zu Einstellungen und mit dem Drehknopf wählen Sie "Auto-off". Dann drücken Sie den Knopf, um Ihre Wahl zu bestätigen.

RESET



- Diese Funktion wird die Geräteeinstellungen (außer der Spracheinstellung) und Getränkeparameter auf den Werkszustand zurücksetzen. Die gespeicherten Informationen werden auch nicht gelöscht.
- Gehen Sie zu Einstellungen und mit dem Drehknopf wählen Sie "RESET". Dann drücken Sie den Knopf, um Ihre Wahl zu bestätigen.

DE

INFORMATION



- Sie können die Informationen über das Gerät, die Wartungsperioden und Anzahl der zubereiteten Getränke einsehen.
  1. Die Anzahl der zubereiteten Getränke
  2. Die Anzahl der zubereiteten Espressos
  3. Die Anzahl der zubereiteten langen Kaffees
  4. Die Anzahl der zubereiteten Heißwasser
  5. Die Anzahl der zubereiteten Cappuccinos
  6. Die Anzahl der zubereiteten Milchkaffees
  7. Die Anzahl der aus Kaffeepulver zubereiteten Kaffees
  8. Die Anzahl der zubereiteten Milchbecher
  9. Die Anzahl der zubereiteten Schäume
  10. Die Anzahl der durchgeführten Spülungsvorgänge
  11. Die Anzahl der durchgeführten Spülungen der Brüheinheit
  12. Die Anzahl der durchgeführten Entkalkungen
  13. Die Anzahl der getauschten Wasserfilter
  14. Die Anzahl der durchgeführten Spülungen der Milcheinheit
- Bei der Inbetriebnahme ist bereits eine Anzahl der zubereiteten Getränke im Gerät gespeichert, da jedes Gerät in der Fabrik getestet wird.

SPRACHE

- Sie können die Sprache des Gerätes ändern.
- Gehen Sie zu Einstellungen und mit dem Drehknopf wählen Sie "CHOOSE LANGUAGE". Dann drücken Sie den Knopf. Wählen Sie die gewünschte Sprache mit dem Drehknopf. Drücken Sie den Knopf, um Ihre Wahl zu bestätigen.

EXIT

- Gehen Sie zu Einstellungen und mit dem Drehknopf wählen Sie "EXIT". Drücken Sie den Knopf. Auf dem Display erscheint wieder "READY".

7. REINIGUNG UND PFLEGE



- In diesem Kapitel wird die Reinigung und Pflege des Gerätes beschrieben.
- Die tägliche Pflege wird die Lebensdauer des Gerätes verlängern und einen guten Kaffeegeschmack gewährleisten.

KAFFEEMASCHINE VOR DEM EINSATZ REINIGEN



- In diesem Kapitel wird die Reinigung und Pflege des Gerätes beschrieben.
- Vor der Kaffeezubereitung und wenn die Reinigungslampe aus ist, drücken Sie die Reinigungstaste. Dadurch werden die Leitungen und Brüheinheit vorgeheizt, was wichtig für den guten Kaffeegeschmack ist.

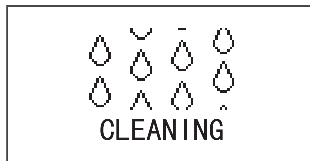


- Bevor Sie den Vorgang starten, muss auf dem Display "READY" erscheinen.





Wenn auf dem Display "READY" erscheint und die Reinigungslampe aus ist, drücken Sie die Reinigungstaste um den Reinigungsprozess der Brüheinheit und des Kaffeeauslaufs zu starten.

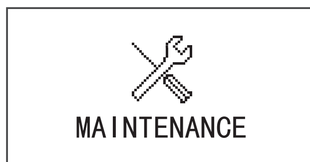


Der Reinigungsprozess kann nicht unterbrochen werden. Sobald der Vorgang abgeschlossen wurde, erscheint auf dem Display wieder "READY".



BRÜHEINHEIT REINIGEN

- Nach langem Benutzen kann sich Kaffeepulver in der Brüheinheit ablagern. Der Pulver sollte durch sorgfältiges Reinigen beseitigt werden.
- Die Reinigung der Brüheinheit dauert ungefähr 10 Minuten.



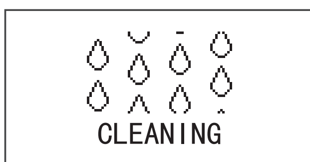


Gehen Sie zu Einstellungen und mit dem Drehknopf wählen Sie "MAINTENANCE". Drücken Sie den Knopf, um Ihre Wahl zu bestätigen.





Wenn auf dem Display "CLEAN BREW UNIT" erscheint, bedeutet es, dass die Reinigung der Brüheinheit gewählt wurde. Drücken Sie die Reinigungstaste, um den Reinigungsprozess zu starten.



Die Brüheinheit wird gereinigt.

DE



OPEN COVER ADD CLEANING TABLET

Den Pulverbehälterdeckel öffnen und die Reinigungstablette hineinwerfen.

CLOSE COVER PRESS RINSE

Den Deckel zumachen und die Reinigungstaste drücken, um den Reinigungsprozess zu starten.

CLEAN

Wenn auf dem Display "CLEAN" erscheint, drücken Sie die Reinigungstaste, um den Reinigungsprozess zu starten.

CLEANING

Die Brüheinheit wird gereinigt.

READY

Sobald der Vorgang abgeschlossen wurde, erscheint auf dem Display wieder "READY".

DE

Nachdem die Reinigung abgeschlossen wurde, entleeren Sie die Tropfschale.

MILCHEINHEIT SPÜLEN

- Nach langen Benutzen kann es erforderlich sein, die Restmilch aus der Milcheinheit zu beseitigen

MAINTENANCE

Gehen Sie zu Einstellungen und mit dem Drehknopf wählen Sie "MAINTENANCE". Drücken Sie den Knopf, um Ihre Wahl zu bestätigen.

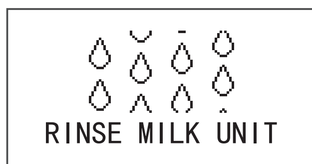
RINSE MILK UNIT

Wenn auf dem Display "RINSE MILK UNIT" erscheint, drücken Sie den Knopf, um die Reinigung zu starten.

REMOVE MILK PIPE

PRESS RINSE

Nehmen Sie den Milchschlauch aus dem Milchbehälter und stecken Sie ihn ins Loch in der Tropfgitter. Drücken Sie die Reinigungstaste, um den Spülungsvorgang zu starten.



Die Milcheinheit wird gereinigt.
Sobald der Vorgang abgeschlossen wurde, erscheint auf dem Display wieder "READY".

Nachdem die Reinigung abgeschlossen wurde, entleeren Sie die Tropfschale.

KAFFEEMASCHINE ENTKALKEN

- Durch tägliches Benutzen des Gerätes entstehen Kalkablagerungen. Der Umfang der Ablagerungen kommt auf die Härte des lokalen Wassers an.



- Entkalker enthalten Säuren, die Augen und Haut reizen können. Beachten Sie die Sicherheitshinweise auf der Verpackung des Entkalkers. Sollte es zum Kontakt des Entkalkers mit Ihren Augen oder Ihrer Haut kommen, spülen Sie sie sofort mit sauberem Wasser aus.



- Fertigen Sie eine Lösung aus Entkalker und sauberem Wasser an und gießen Sie sie in den Wassertank. Die Entkalkungslösung wird das Gerät gründlich entkalken.

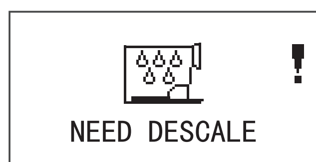


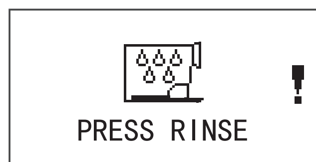
- Der ganze Entkalkungsprozess dauert ungefähr 30 Minuten.



- Der Abbruch des Entkalkungsprozesses kann das Gerät beschädigen. Wenn der Entkalkungsprozess bereits gestartet ist, sollte er nicht abgebrochen werden.

DE

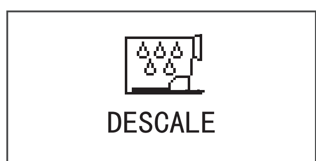




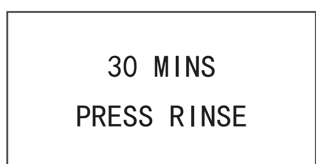
Wenn die Entkalkung erforderlich wird, erscheint auf dem Display abwechselnd "NEED DESCALE" und "READY". Drücken Sie die Reinigungstaste, um das Entkalkungsprogramm zu öffnen.



Wählen Sie "MAINTENANCE" mit dem Drehknopf. Drücken Sie den Knopf, um Ihre Wahl zu bestätigen.



Wählen Sie "DESCALE" mit dem Drehknopf. Drücken Sie den Knopf, um Ihre Wahl zu bestätigen.

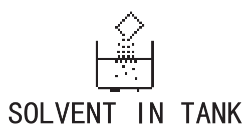


Nach dem Öffnen des Entkalkungsprogramms drücken Sie die Reinigungstaste, um die Entkalkung zu starten. Der Prozess dauert ungefähr 25 Minuten.









SOLVENT IN TANK

Nehmen Sie ein Paket Entkalker, fertigen Sie eine Lösung aus Entkalker und sauberem Wasser an, gießen Sie die Lösung in den Wassertank und setzen Sie ihn wieder ein.





PRESS RINSE



Drücken Sie die Reinigungstaste, um die Reinigung und Entkalkung zu starten.

DECALCIFYING

Um den Entkalkungs- und Reinigungsprozess zum ersten Mal zu starten, stellen Sie einen Behälter mit dem Fassungsvermögen größer als 1 L unter den Kaffeeauslauf.



EMPTY TRAY

Leeren Sie die Tropfschale.

INSTALL TRAY

Setzen Sie die Tropfschale ein.



DE

FILL WATER TANK

Nach der ersten Etappe der Entkalkung und Reinigung entnehmen Sie den Wassertank und reinigen Sie ihn. Füllen Sie den Wassertank mit sauberem Wasser auf und setzen Sie ihn wieder ein.



PRESS RINSE



Drücken Sie die Reinigungstaste, um zur zweiten Etappe der Entkalkung und Reinigung zu gehen. Um das restliche Entkalkungsmittel aus der Maschine zu beseitigen, stellen Sie einen Behälter mit dem Fassungsvermögen größer als 1 L unter den Kaffeeauslauf.



DECALCIFYING

Entkalkung wird durchgeführt.



READY

Nachdem die Entkalkung beendet wurde, erscheint auf dem Display “READY”. Die Maschine kann wieder benutzt werden.



Nachdem die Reinigung abgeschlossen wurde, entleeren Sie die Tropfschale.

SATZBEHÄLTER UND TROPFSCHALE REINIGEN



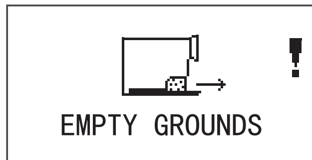
- Benutzen Sie keine chemischen Lösungsmittel, aggressive Reinigungsmittel oder Alkohol um den Satzbehälter und die Tropschale zu reinigen.
- Die Tropfschale und der Satzbehälter sollten nicht in der Spülmaschine gereinigt werden.



- Benutzen Sie keine Gegenstände aus Metall um Satz und Verschmutzungen zu beseitigen, da Sie sonst die Schale und den Behälter zerkratzen können.

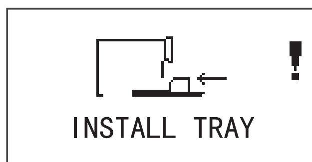


- Wenn es erforderlich wird, den Satzbehälter zu leeren, sollte dies schnellstmöglich durchgeführt werden, da das Gerät sonst beschädigt werden kann.



Nach der Zubereitung der 15 Tassen Kaffee wird auf dem Display automatisch "EMPTY GROUNDS" erscheinen.



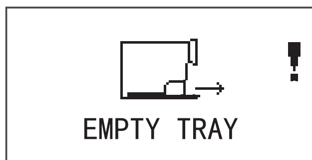


Wenn auf dem Display "INSTALL TRAY" erscheint, beseitigen Sie den Satz aus der Tropfschale und dem Satzbehälter. Es wird einige Sekunden in Anspruch nehmen.

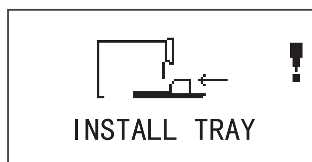


Setzen Sie die Tropfschale wieder ein. Auf dem Display erscheint wieder "READY". Das Gerät kann wieder benutzt werden.





Wenn die Tropfschale voll ist, erscheint auf dem Display "EMPTY TRAY". Entnehmen Sie die Tropfschale und schütten Sie das Wasser weg.







Setzen Sie die Tropfschale wieder ein. Das Gerät ist wieder im Bereitschaftsstatus ("READY"). Das Gerät kann wieder benutzt werden.



- Beim Beseitigen des Kaffeesatzes und des Restwassers aus der Tropfschale sollten der Satzbehälter und die Tropfschale immer geleert werden.
- Nachdem die Tropfschale gereinigt wurde, spülen Sie sie mit sauberem Wasser, wischen Sie die zwei kleinen Blechteile am Ende der Tropfschale trocken ab und setzen Sie die Tropfschale wieder in die Maschine ein.



WASSERTANK REINIGEN



- Bevor Sie den Wassertank auffüllen, spülen Sie ihn sorgfältig mit sauberem Wasser aus.



- Der Wassertank sollte regelmäßig gereinigt werden (ungefähr einmal im Monat). Zum Reinigen sollten ein feuchter Lappen und ein mildes Reinigungsmittel angewendet werden.



- Da der Wassertank aus lebensmitteltauglichem und ökologischem Material hergestellt wurde, kann er leicht krachen. Gehen Sie mit ihm vorsichtig um und lassen Sie ihn nie auf den Boden fallen. Sollte der Wassertank beschädigt werden, setzen Sie sich mit dem Kundendienst in Kontakt.

BOHNENBEHÄLTER REINIGEN





- Zum Reinigen des Bohnenbehälters sollte kein Wasser benutzt werden, da die Mühle dadurch beschädigt werden kann.
- Benutzen Sie einen trockenen Lappen oder ein Papierhandtuch, um das Fett aus dem Bohnenbehälter abzuwischen.



- Da der Bohnenbehälterdeckel aus lebensmitteltauglichem und ökologischem Material hergestellt wurde, kann er leicht krachen. Gehen Sie mit ihm vorsichtig um und lassen Sie ihn nie auf den Boden fallen. Sollte der Bohnenbehälterdeckel beschädigt werden, setzen Sie sich mit dem Kundendienst in Kontakt.

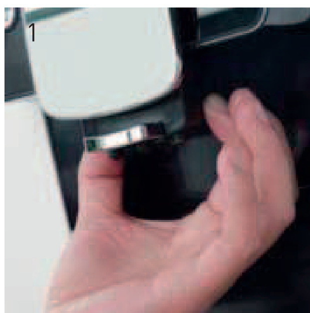
MILCHAUFSCHÄUMER ABBAUEN UND REINIGEN

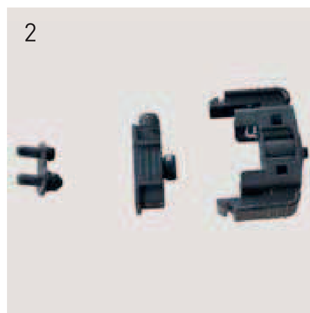


Damit Milchschaum immer fein und glatt ist, sollte der Milchaufschäumer jeden Tag gereinigt werden.

1. Den Milchaufschäumer vorsichtig entnehmen.
2. Den Milchaufschäumer in seine Einzelteile zerlegen.
3. Jedes Teil mit sauberem Wasser spülen.
4. Den Milchaufschäumer wieder zusammenbauen und ins Gerät einsetzen. Die Reinigung des Milchaufschäumers ist abgeschlossen.

DE

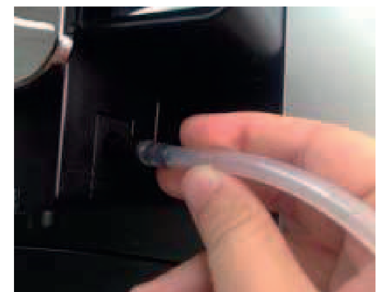

1


2


3

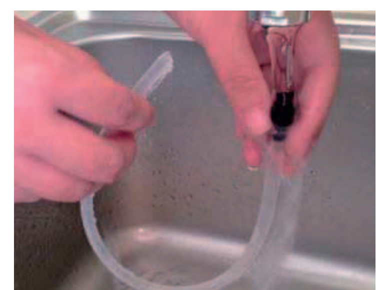

4

MILCHSCHLAUCH ANSCHLIESSEN



- Den Milchschlauch an den Milchaufschäumer anschließen.

MILCHSCHLAUCH REINIGEN



Der Milchschlauch sollte jeden Tag gereinigt werden.

1. Den Milchschlauch vorsichtig entnehmen.
2. Den Milchschlauch mi sauberem Wasser spülen.

KAFFEEMASCHINE REINIGEN





- Vor der Reinigung des Gerätes schalten Sie es aus und ziehen Sie den Netzstecker. Tauchen Sie die Kaffeemaschine nie ins Wasser. Es besteht die Gefahr durch Stromschlag.
- Prüfen Sie regelmäßig, ob es notwendig wird, den Kaffeepulversatz aus der Maschine zu beseitigen. Der Kaffeesatz kann mit einer Bürste beseitigt werden.



- Das Touch Panel kann mit einem trockenen und weichen Lappen abgewischt werden. Da das Touch Panel aus Glas ist, sollte es nicht geschlagen werden, weil Gefahr durch Stromschlag besteht, wenn es zerbricht.



- Benutzen Sie einen trockenen und weichen Lappen um das Gehäuse des Gerätes abzuwischen. Benutzen Sie nie harte Gegenstände um Kaffeesatz vom Gehäuse abzuwischen, da es dadurch beschädigt werden kann.

8. FEHLER BEHEBEN



- In diesem Kapitel wird die Vorgehensweise bei Fehlermeldungen beschrieben.
- Konnten Sie einen Fehler auf die beschriebene Weise nicht beheben, setzen Sie sich mit dem Kundendienst in Kontakt.

Problem	Grund	Lösung
Die Temperatur des Kaffees ist zu niedrig	Die Kaffeetasse wurde nicht vorgeheizt.	Spülen Sie die Tasse mit warmem Wasser, bevor Sie einen Kaffee zubereiten.
	Da bereits einige Minuten seit der letzen Getränkezubereitung vergangen sind, sind die Leitungen und Brüheinheit kühl.	Einige Kaffees zubereiten.
Kaffee wird aus dem Kaffeeauslauf Tropfen nach Tropfen ausgegeben.	Zu feines Pulver oder zu fein gemahlene Bohnen.	Richtiges Pulver benutzen oder einen gröberen Mahlgrad einstellen.
	Brüheinheitsfilter ist blockiert.	Reinigung der Brüheinheit durchführen.
Nicht genug Kaffeeöl.	Falsche Kaffeebohnensorte verwendet.	Richtige Kaffeebohnensorte verwenden.
Die Mühle verursacht Geräusche.	Es befinden sich Fremdkörper in der Mühle.	Versuchen Sie erneut, Kaffee zuzubereiten. Sollte das Problem weiterhin bestehen, kontaktieren Sie den Kundendienst.
Der Milchaufschäumer bereitet keinen Schaum zu.	Der Milchaufschäumer ist blockiert.	Milchaufschäumer reinigen (siehe S. 48).
Milch dringt aus dem Milchschäumer.	Der Milchaufschäumer wurde nicht richtig zusammengebaut.	Bauen Sie den Milchaufschäumer richtig zusammen.
Das Display meldet “EMPTY TRAY”.	Die kleinen Blechteile am Ende der Tropfschale sind nass oder schmutzig.	Blechteile trocken abwischen (siehe S. 47).
Das Display meldet "INSTALL TRAY".	Kaffeesatz am Boden des Gerätes wurde nicht beseitigt.	Kaffeesatz am Boden beseitigen.
Das Display meldet “FILL WATER TANK”, obwohl der Wassertank voll ist.	Die Wassertankanzeige ist blockiert.	Den Wassertank reinigen (siehe S. 48).
Auf dem Display erscheint “FILL BEANS”, obwohl der Bohnenbehälter voll ist.	Der Bohnenbehälter ist ölig und die Kaffeebohnen kleben.	1. Die Bohnen im Behälter umrühren. 2. Prüfen, ob die Bohnen nicht zu stark geröstet sind. 3. Den Bohnenbehälter reinigen (siehe S. 48).
“Errors 1 to 7” erscheint auf dem Display.	Die Kaffeemaschine ist defekt und kann nicht benutzt werden.	1. Führen Sie ein Reset des Gerätes durch. 2. Sollte auf dem Display weiterhin "Errors" erscheinen, schalten Sie das Gerät aus und kontaktieren Sie den Kundendienst.



9. DISPLAYMELDUNGEN

- In diesem Kapitel wird die Vorgehensweise bei Displaymeldungen beschrieben.

Displaymeldung	Grund	Lösung
EMPTY TRAY	Wenn die Tropfschale voll ist, ist die Getränkezubereitung nicht möglich.	Die Tropfschale entnehmen, leeren und wieder in das Gerät einsetzen.
EMPTY GROUNDS	Wenn der Satzbehälter voll ist, ist die Getränkezubereitung nicht möglich.	Satzbehälter entnehmen, leeren und wieder einsetzen.
FILL WATER TANK	Wenn der Wassertank leer ist, ist die Getränkezubereitung nicht möglich.	Den Wassertank mit Wasser auffüllen.
FILL BEANS	Wenn der Bohnenbehälter leer ist, ist die Getränkezubereitung nicht möglich.	Kaffeebohnen in den Bohnenbehälter füllen und den Drehknopf drücken.
FILL POWDER	Nicht genug Kaffeepulver im Pulverbehälter.	Bei der Zubereitung des Kaffees aus Pulver immer einen vollen Löffel Pulver hinzufügen.
INSTALL TRAY	Die Tropfschale ist nicht richtig eingesetzt; keine Funktion der Maschine kann benutzt werden.	Die Tropfschale richtig einsetzen.
UNIT EMPTY	Nicht genug Wasser in der Leitung; das Gerät kann nicht benutzt werden.	Drücken Sie den Drehknopf, um das Wassernachfüllsystem zu starten.
TEMPERATURE HIGH	Die Temperatur des Gerätes ist zu hoch und es kann nicht benutzt werden.	Das Gerät ausschalten und es wieder nach einer Stunde benutzen.
TEMPERATURE LOW	Das Gerät kann nicht benutzt werden, da seine Temperatur zu niedrig ist.	Sorgen Sie dafür, dass die Umgebungstemperatur größer ist als 10°C.
ERROR 1	Das Gerät ist defekt und kann nicht benutzt werden.	1. Das Gerät ausschalten und ein Reset durchführen; 2. Wenn das Problem weiterhin besteht, kontaktieren Sie den Kundendienst.
PRESSURE HIGH	1. Das Verwenden von zu dunkel gerösteten Kaffeebohnen oder zu fein gemahlenem Pulver; 2. Brüheinheitsfilter ist blockiert.	1. Einen gröberen Mahlgrad einstellen; 2. Die Brüheinheitsreinigung durchführen (siehe S. 43).
VALVE RESET RESTART MACHINE	Das Dosierventil ist blockiert.	Führen Sie ein Reset des Gerätes durch.

DE

10. TRANSPORT UND RECYCLING

TRANSPORT

- Die Verpackung für den zukünftigen Transport des Gerätes behalten.



- Das Wasser aus dem Gerät vor dem Transportieren beseitigen, da es die Maschine beschädigen kann.
- Nach dem Beseitigen des Wassers sollte die Maschine innen und außen getrocknet werden.



- Nachdem das Wassersystem geleert wurde, wird das Gerät beim nächsten Einschalten das "Inbetriebnahme"-Programm ausführen (siehe S. 5, "Inbetriebnahme").



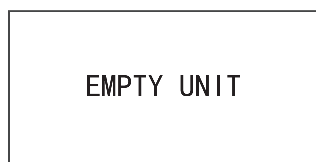
- Beim Leeren des Wassersystems wird heißer Dampf aus dem Kaffeeauslauf dringen. Bitte achten Sie darauf, Verbrennen zu vermeiden.



Die Maschine ist im Bereitschaftsstatus.



Den Wassertank entnehmen. Auf dem Display erscheint “FILL WATER TANK”.





Halten Sie lang die Reinigungstaste gedrückt, bis auf dem Display "EMPTY UNIT" erscheint. Das Gerät wird automatisch die Reinigung des Wassersystems starten.

Achten Sie auf den heißen Dampf, der aus dem Kaffeeauslauf dringen wird, um Verbrennen zu vermeiden.





Nach dem Abschließen des Vorgangs wird das Gerät automatisch abschalten. Nach dem Ausschalten des Gerätes entnehmen Sie die Tropfschale und beseitigen Sie das Wasser aus ihr.

RECYCLING

Manche Innenteile des Gerätes können wiederverwendet werden. Bitte achten Sie darauf, sie zu recyceln, um die Umwelt zu schützen.



11. TECHNISCHE DATEN

Spannung/Frequenz	220-240 V~ 50 Hz/60 Hz
Nennleistung	1400 W
Pumpendruck	19 bar
Fassungsvermögen des Wassertanks	1,8 l
Fassungsvermögen des Bohnenbehälters	250 g
Fassungsvermögen des Satzbehälters	15 Tassen
Fassungsvermögen der Brüheinheit	7-14 g In der
Höhe verstellbarer Kaffeeauslauf	80-140 mm
Länge des Stromkabels	1,2 m
Leergewicht	13 kg
Außenmaße (Länge×Breite×Höhe)	450 x 302 x 370 mm

DE

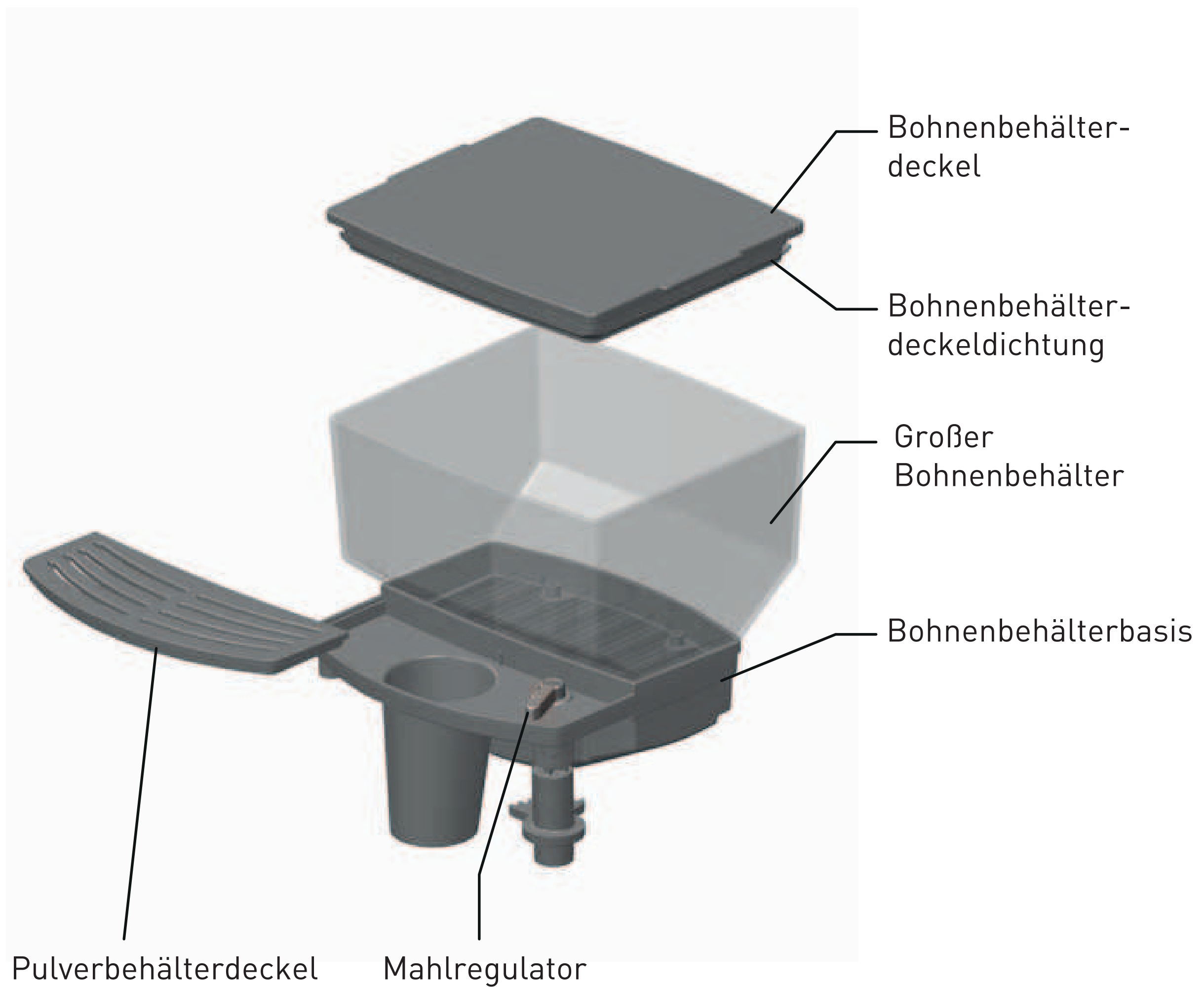


12. MONTAGE DES GROSSEN BOHNENBEHÄLTERS – MODEL: KLM 182

VERPACKUNGSINHALT

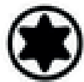
- Großer Bohnenbehälter
- Bohnenbehälterdeckel
- Pulverbehälterdeckel
- Schrauben (4 Stücke)

BEZEICHNUNG DER TEILE



DE

MONTAGE

Notwendiges Werkzeug: Schraubenzieher T10 

1) Stellen Sie den Mahlregulator auf "3" ein. Entfernen Sie die 4 Schrauben, um den Bohnenbehälter abzubauen.

※ Der Bohnenbehälter sollte vor der Demontage entleert werden.



2) Ziehen Sie den großen Bohnenbehälter aus der Verpackung. Stellen Sie den Mahlregulator auf "3" ein. Bauen Sie den Bohnenbehälter in das Gerät ein und ziehen Sie die 4 Schrauben an.

※ Sollte eine Schraube in den Bohnenbehälter fallen, sollte sie sofort herausgenommen werden, da sonst die Mühle beschädigt werden kann





※ Wichtiger Hinweis:
Nach der Montage prüfen Sie, ob der Mahlregulator im ganzen Einstellbereich funktionsfähig ist. Sollte dies nicht der Fall sein, ist nochmalige Demontage und Montage erforderlich.





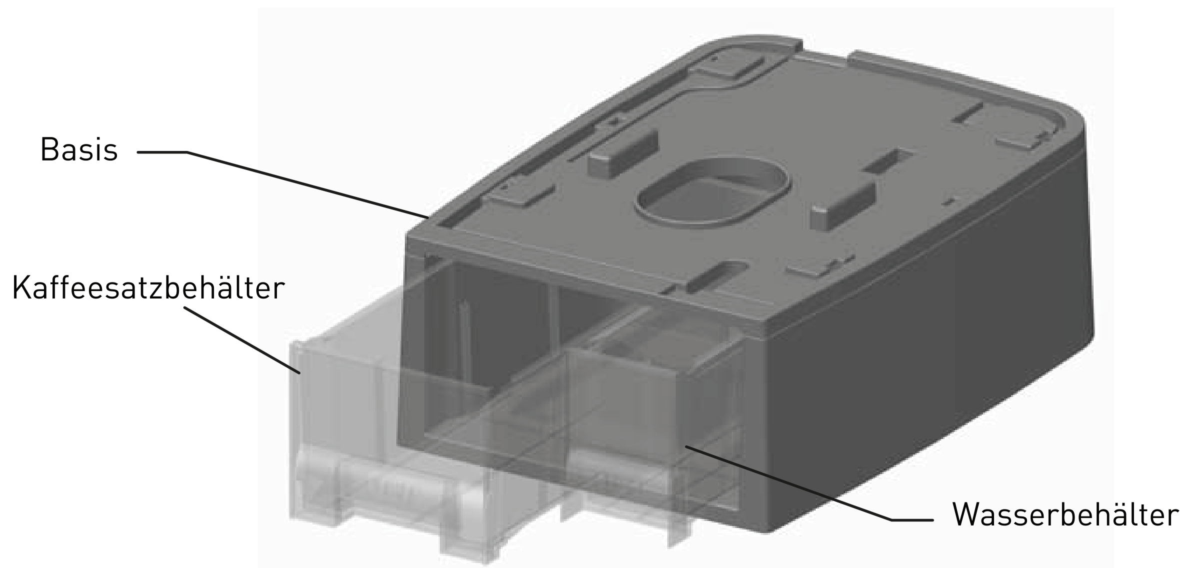
13. ZUSAMMENBAU DER BASIS UND WASSERZULEITUNG – MODEL: KLM 181

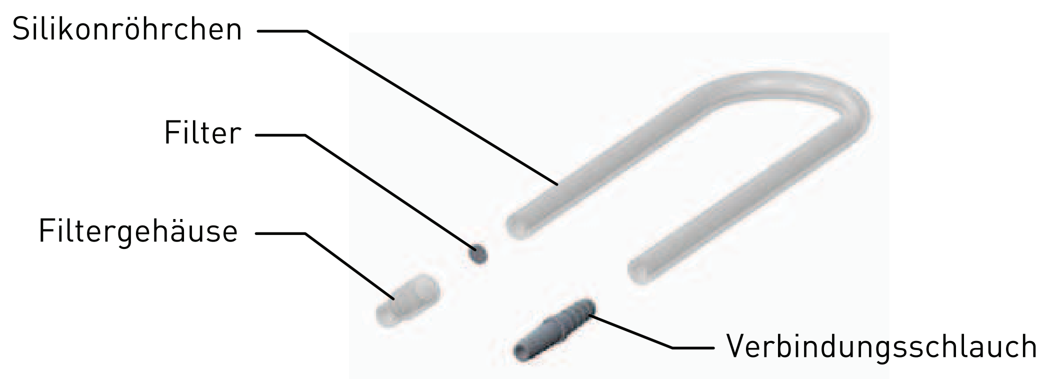
PACKAGE LIST

- Large capacity basement
- Coffee grounds container
- Waste water container
- Water Inlet group (including silicon pipe, connection tube, filter and filter cover)

INSTRUCTION OF PART NAME

Capacity of Coffee Grounds: 50 portions;



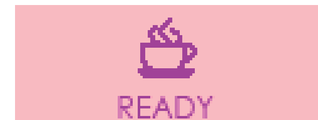


DE

PROGRAMMEINSTELLUNG FÜR BASIS UND WASSERZULASSUNG KLM1601

Bei der Inbetriebnahme füllen Sie den Wassertank auf, stellen Sie das Gerät auf seine Basis, schalten Sie es ein und wenn auf dem Display "Ready" erscheint, schalten Sie das Gerät aus. Es bedeutet, dass der Wassertank richtig aufgefüllt wurde. Jetzt führen Sie die folgenden Einstellungen durch:

Schalten Sie das Gerät ein. Wenn auf dem Display "Ready" erscheint, drücken Sie lang den Drehknopf und wählen Sie "Program Setting".





Drehen Sie den Knopf, bis auf dem Display "Exit" erscheint. Halten Sie die Reinigungstaste für 5 Sekunden gedrückt, um das Einstellungsmenü zu öffnen.

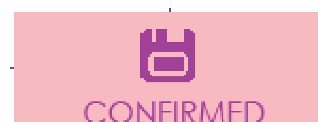


Wählen Sie "WATER UNIT" und dann "PIPE". Bestätigen Sie Ihre Wahl mit dem Drehknopf. Auf dem Display erscheint jetzt "Confirmed".

※ Nachdem Sie diese Einstellung durchgeführt haben, wird die Wassertankanzeige deaktiviert und das Display wird nicht "Fill in water" melden.







Mit dem Drehknopf wählen Sie "WASTE UNIT", drücken Sie den Knopf. Wählen Sie "BASE" und drücken Sie den Knopf. Das Display meldet "Confirmed".

※ Nachdem Sie diese Einstellung durchgeführt haben, wird das Display nicht "Empty Tray" melden.





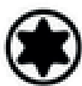


Gehen Sie zu "Program Setting" und dann wählen Sie "Exit" mit dem Drehknopf. Das Display meldet wieder "Ready". Schalten Sie das Gerät aus und entnehmen Sie die Basis, bevor Sie zur nächsten Etappe - "Wasserzuleitung zusammenbauen" - gehen.





WASSERZULEITUNG ZUSAMMENBAUEN

Notwendiges Werkzeug: Schraubenzieher T10 



1) Entnehmen Sie die Tropfschale und den Wassertank. Prüfen Sie, ob der Bohnenbehälter leer ist. Stellen Sie das Gerät auf den Kopf und schneiden Sie den Wasserschlauch mit der Schere ab.



2) Schließen Sie ein Ende des Wasserschlauchs an den Verbindungsschlauch der Wasserzuleitung an.

3) Stellen Sie das Gerät auf seine Basis. Stellen Sie sicher, dass das Silikonröhrchen sich in der Kerbe befindet. Das Gerät sollte den Schlauch nicht drücken.

4) Stecken Sie das Wasserrohr in eine große Wasserflasche.



Besondere Anweisungen:

1) Wenn die Wasserzuleitung benutzt wird und das Gerät eingeschaltet ist, erscheint auf dem Display "Unit Empty". Befolgen Sie die Schritte zur Auffüllung des Wassersystems.

2) Der Wassertank kann im Gerät mit der Wasserzuleitung nicht benutzt werden, sonst kann das Gerät beschädigt werden.



3) Das Filter der Wasserzuleitung kann nicht abgebaut werden, da die Innenleitung sonst durch Verschmutzungen verstopft werden kann.

VORSICHT UND PROBLEMBEHEBUNG:

1. Wenn auf dem Display “Unit Empty” erscheint, handeln Sie wie folgt:
   1) Prüfen Sie, ob es noch Wasser in der Wasserflasche gibt.
   2) Prüfen Sie, ob sich die Wasserzuleitung samt Filter im Wasser befindet.
   3) Prüfen Sie, ob der Verbindungsschlauch an den Wasserschlauch richtig angeschlossen wurde.

2. Kaffeesatz und Wasser beseitigen:
   1) Das Gerät hat keine Funktion, die an die Entleerung des Satzbehälters erinnert (“Empty Grounds”). Das Fassungsvermögen des Behälters beträgt 50 Tassen Kaffee und der Behälter sollte rechtzeitig entleert werden. In der Zukunft wird geplant, die Erinnerung “Empty Grounds” nach 50 Tassen Kaffee hinzuzufügen.
   ※ Wenn der Kaffeesatz nicht rechtzeitig beseitigt wird, kann das Gerät beschädigt werden.
   2) Das Gerät hat keine Funktion, die an die Entleerung der Tropfschale erinnert (“Empty Tray”), da kein Wassersensor eingebaut wurde. Das Fassungsvermögen des Wasserbehälters beträgt 2 l. Der Behälter sollte rechtzeitig entleert werden um Auslaufen zu vermeiden.

3. Wasserzuleitung benutzen:
   1) An einem Ende des Wasserschlauchs ist das Filter eingebaut. Bauen Sie das Filter nicht ab, da die Innenleitung durch Verschmutzungen verstopft werden kann.



PRZEDSTAWIENIE CZĘŚCI EKSPRESU



PL

1 Pokrywa pojemnika na kawę ziarnistą
2 Pokrywa zbiornika wody
3 Zbiornik wody
4 Pojemnik na fusy
5 Tacka ociekowa
6 Kratka tacki ociekowej
7 Pokrywa pojemnika na kawę mieloną
8 Pokrętło regulacji grubości mielenia
9 Pojemnik na kawę ziarnistą
10 Wylewka
11 Uchwyt
12 Przewód mleka
13 Spieniacz mleka
14 Wylewka gorącej wody
15 Wylewka mleka i pianki
16 Kabel zasilający

OPIS INTERFEJSU EKSPRESU DO KAWY

READY

1 Ikona espresso
2 Ikona dużej kawy
3 Ikona gorącej wody
4 Włącznik
5 Wyświetlacz
6 Ikona cappuccino
7 Ikona caffè latte
8 Ikona gorącego mleka/gorącego spienionego mleka
9 Przycisk funkcji mycia
10 Pokrętło z przyciskiem

PL



1. INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

Należy zapoznać się z informacjami podanymi na tabliczce znamionowej znajdującej się pod spodem urządzenia albo danymi technicznymi z instrukcji (str. 79).

ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

- Unikać kontaktu z gorącymi elementami ekspresu z uwagi na ryzyko wystąpienia poparzeń.
- Aby uniknąć poparzenia, porażenia prądem albo innych nieoczekiwanych zdarzeń, nie dopuszczać do kontaktu kabla zasilającego, wtyczki i korpusu z wodą.
- **Urządzenie może być używane przez dzieci od 8 roku życia pod warunkiem nadzoru i przeszkolenia w zakresie bezpiecznej eksploatacji i zapoznania z potencjalnymi zagrożeniami. Czyszczenie i czynności konserwacyjne mogą być wykonywane przez dzieci od 8 roku życia. Nie dopuszczać do urządzenia i kabla zasilającego dzieci poniżej 8 roku życia. Nie pozwalać dzieciom na zabawę urządzeniem.**
- **Urządzenie może być używane przez osoby z obniżonymi zdolnościami fizycznymi, zmysłowymi lub umysłowymi, które nie posiadają stosownego doświadczenia i wiedzy pod warunkiem, że są nadzorowane albo zostały przeszkolone w zakresie bezpiecznego używania urządzenia i są świadome wynikających z tego zagrożeń.**
- **W przypadku uszkodzenia przewodu zasilania, należy zwrócić się do producenta, serwisu lub wykwalifikowanej osoby w celu jego wymiany, aby uniknąć zagrożenia.**
- Odłączyć kabel od gniazdka po zakończeniu eksploatacji i przed czyszczeniem. Przed demontażem i czyszczeniem ekspresu należy odczekać, aż urządzenie ostygnie.
- Korzystanie z części innych niż zalecane może doprowadzić do zapłonu ekspresu, porażenia prądem albo obrażeń osób.
- Nie należy używać urządzenia na zewnątrz.
- Nie zwieszać kabla zasilającego przez krawędź stołu, ponieważ może dojść do przebicia i zagrożenia dla operatorów.
- Umieścić urządzenie na stałym i stabilnym blacie, z dala od źródeł wysokiej temperatury (np. kuchni gazowych, elektrycznych, indukcyjnych itp.).
- Wyłączyć urządzenie po zakończeniu programu czyszczenia i wyłączeniu wyświetlacza, następnie odłączyć od zasilania.
- Podczas przygotowywania espresso, dużej kawy i gorącej wody, z wylewki kawy i gorącej wody wydobywa się gorący płyn. Nie dotykać wylewki, aby uniknąć oparzenia.
- Przed przygotowaniem cappuccino, caffe latte, gorącego mleka/gorącego spienionego mleka należy sprawdzić, czy przewód mleka został połączony ze spieniaczem mleka i pojemnikiem z mlekiem. W przeciwnym razie może dojść do poparzenia parą o wysokiej temperaturze.

OSTRZEŻENIA

Nigdy nie rozkładać ani nie naprawiać urządzenia bez upoważnienia. W przypadku wystąpienia błędu odesłać urządzenie do autoryzowanego centrum serwisowego w celu naprawy.

CZYNNOŚCI ZABRONIONE

Z wyjątkiem czyszczenia i codziennej konserwacji ekspresu, w razie wystąpienia awarii należy odesłać urządzenie do serwisu posprzedażowego w celu naprawy, albo skontaktować się z obsługą klienta.

- Nigdy nie zanurzać urządzenia w wodzie, ani nie ustawiać go w pobliżu kranu albo zbiornika wody.
- Nigdy nie rozkładać urządzenia na części bez upoważnienia, w razie konieczności przeprowadzenia prac konserwacyjnych wymagających rozłożenia należy odesłać urządzenie do centrum serwisowego albo skontaktować się z serwisem posprzedażowym.
- Nigdy nie używać urządzenia przy napięciu innym niż wskazane w specyfikacji, w przeciwnym razie może dojść do spalenia urządzenia.
- Zbiornik można napełniać wyłącznie uzdatnioną wodą w temperaturze pokojowej. Nigdy nie wlewać do zbiornika ciepłej ani gorącej wody, mleka ani innych płynów.
- Nigdy nie przenosić ani przesuwać ekspresu w trakcie pracy. Aby przenieść albo przesunąć urządzenie, należy je najpierw wyłączyć i odłączyć kabel zasilający od sieci.
- Urządzenie może się nagrzewać. Dlatego ustawiając ekspres na blacie należy zachować przynajmniej 3 cm odstępu z każdej strony i przynajmniej 15 cm od góry. Nie wstawiać ekspresu w wąskie miejsca. Wymiary urządzenia podane są w rozdziale Dane techniczne (str. 79).
- Nigdy nie używać przemysłowych środków czyszczących, ponieważ mogą spowodować korozje urządzenia i ryzyko porażenia prądem.
- Nigdy nie używać mokrych szmatek do przecierania urządzenia, może stanowić zagrożenie porażenia prądem.
- Nigdy nie używać ostrych ani szorstkich narzędzi do usuwania zabrudzeń, może spowodować to uszkodzenie urządzenia.
- Nie wsypywać kawy rozpuszczalnej, kakao ani innej mieszanki do pojemnika na kawę ziarnistą ani mieloną. Może spowodować to uszkodzenie ekspresu.
- Nie wsypywać przetworzonych w specjalny sposób ziaren kawy (np. z warstwą kakao czy cukru) do pojemnika na kawę ziarnistą, może spowodować to uszkodzenie ekspresu.
- Do pojemnika na kawę ziarnistą należy wsypywać wyłącznie palone ziarna kawy. Nie wolno używać ziaren ryżu, soi, kakao, orzechów, cukru ani przypraw. Może spowodować to uszkodzenie ekspresu.
- Nie myć pojemników na kawę ziarnistą i mieloną wodą, spowoduje to uszkodzenie urządzenia.
- Nie używać ekspresu do kawy w temperaturze poniżej 0°C. Woda wewnątrz urządzenia zamarznie i je uszkodzi.
- Nie wystawiać urządzenia na deszcz, śnieg ani mróz. Może spowodować to uszkodzenie ekspresu.



Uszkodzenie ekspresu w wyniku niestosowania się do powyższych ostrzeżeń spowoduje unieważnienie gwarancji.



2. POPRAWNA OBSŁUGA

Dobry smak kawy gwarantuje temperatura wody w zbiorniku na poziomie ok. 25°C.
Ekspres przeznaczony jest wyłącznie do parzenia kawy, podgrzewania i spieniania mleka oraz przygotowania gorącej wody. Nie używać urządzenia niezgodnie z przeznaczeniem. Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za konsekwencje niewłaściwej eksploatacji. Należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję, aby dokładnie poznać urządzenie.

Instrukcję należy zachować do wglądu.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Poniższe wskazówki pozwalają uniknąć obrażeń spowodowanych porażeniem prądem.

- Nie używać urządzenia, jeśli kabel zasilający jest uszkodzony.
- W przypadku wystąpienia awarii urządzenia (której objawem może być zapach spalenizny albo dym), należy niezwłocznie odłączyć kabel zasilający i skontaktować się z centrum serwisowym.
- Jeśli kabel zasilający jest uszkodzony należy skontaktować się z centrum serwisowym.
- Umieścić ekspres i kabel zasilający z dala od źródeł ciepła.
- Nie zbliżać ostrych narzędzi do kabla.
- Nie naprawiać ekspresu bez upoważnienia ani nie obsługiwać go w sposób inny niż opisany w niniejszej instrukcji, aby uniknąć obrażeń.
- Ustawić ekspres tak, by nie dosięgły go dzieci.
- W przypadku dłuższych okresów nieużywania urządzenia należy odłączyć i odłożyć kabel zasilający, aby uniknąć potknięcia się o niego albo uszkodzenia samego kabla.
- Nie używać części innych niż oryginalne, w przeciwnym razie może doprowadzić to do uszkodzenia ekspresu.

PL

3. INSTRUKCJE EKSPLOATACJI

Przeczytanie niniejszej instrukcji pozwoli zapoznać się z ekspresem i poprawnie go eksploatować.
„Instrukcje dotyczące eksploatacji po raz pierwszy" stanowią wprowadzenie do urządzenia.
Część „Postępowanie w przypadku awarii" opisuje czynności podejmowane w przypadku problemów.

MODEL EKSPRESU

Niniejsza instrukcja dotyczy ekspresu HENDI 208854

OPIS SYMBOLI

 Nieprzestrzeganie instrukcji może powodować porażenie prądem i zagrożenie życia.

 Nieprzestrzeganie instrukcji może powodować uszkodzenie ekspresu albo obrażenia.

 Nieprzestrzeganie instrukcji może powodować poparzenia.

 Symbol oznaczający ważne informacje.

 Symbol oznaczający recykling.

SPIS TREŚCI

PL



4. INSTRUKCJE DOTYCZĄCE EKSPLOATACJI PO RAZ PIERWSZY

Ten rozdział zawiera informacje dotyczące podstawowych czynności i ustawień przy pierwszym uruchomieniu.

POŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE



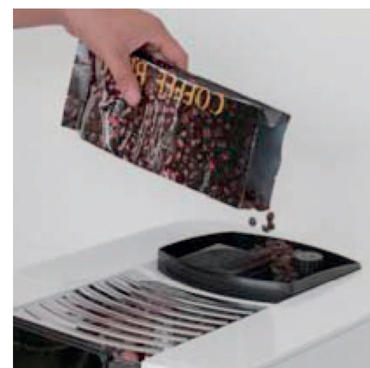
- Umieścić ekspres na stabilnym blacie z dala od wody.
- Ekspres należy ustawić daleko od źródła wysokiej temperatury.
- Parametry zasilania muszą być zgodne z tabliczką znamionową.
- Kabel zasilający należy poprowadzić w odpowiednim miejscu, aby wyeliminować ryzyko potknięcia.

NAPEŁNIANIE ZBIORNIKA WODY



- Zbiornik wody napełnić wodą uzdatnioną (odkamienioną), o temperaturze pokojowej, nie napełniać innym płynem (np. ciepłą albo gorącą wodą, mlekiem). Spowoduje to uszkodzenie urządzenia. Aby zapewnić dobry smak kawy, zaleca się stosowanie wody w temperaturze ok. 25°C. Woda w niskiej temperaturze nie podkreśli smaku kawy.
- Aby uzyskać zdrową i smaczną kawę należy codziennie wymieniać wodę w zbiorniku.
- Poziom wody w zbiorniku nie może przekraczać poziomu MAX.

WSYPYWANIE KAWY ZIARNISTEJ



PL

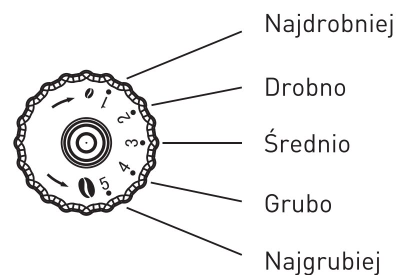


- Nie wsypywać przetworzonych w specjalny sposób ziaren kawy (np. z warstwą cukru czy kakao) do pojemnika na kawę ziarnistą.
- Do pojemnika na kawę ziarnistą można wsypywać wyłącznie palone ziarna kawy, nigdy nie wsypywać ziaren ryżu, soi, kakao, orzechów, cukru ani przypraw.
- Nie wkładać do pojemnika na kawę ziarnistą twardych przedmiotów, spowoduje to uszkodzenie młynka.



- Pokrywa pojemnika na kawę ziarnistą wyposażona jest w uszczelkę. Umożliwia to zachowanie aromatu kawy. Należy uważać, by nie zgubić pokrywy.
- Nie wlewać płynów do pojemnika na kawę ziarnistą.

POKRĘTŁO REGULACJI GRUBOŚCI MIELENIA





- Grubość mielenia kawy należy dostosować do typu ziaren.
- Grubość mielenia regulować przy pracującym młynku, w przeciwnym razie młynek zostanie uszkodzony.
- Jeśli ziarna kawy mają ciemny kolor, zaleca się grube mielenie.
- Jeśli ziarna kawy mają jasny kolor, zaleca się drobne mielenie.
- Jeśli w trakcie parzenia kawa wypływa bardzo wolno albo nie wypływa wcale, należy zmienić stopień zmielenia na gruby.
- Jeśli wypływ kawy jest zbyt szybki, a crema jest jasna, należy przestawić stopień zmielenia na drobny.
- Regulacja grubości zmielenia widoczna jest dopiero do przygotowaniu przynajmniej dwóch filiżanek kawy.



WŁĄCZANIE



- Urządzenie zostało poddane testom w zakładzie, dlatego mogą znajdować się w nim resztki kawy. Zapewniamy, że urządzenie jest nowe.
- Przy pierwszym uruchomieniu ekspresu do kawy włączy się system autodiagnostyki i czyszczenia, co pozwala na osiągnięcie najlepszego stanu urządzenia. Tego procesu nie można pominąć.



- Przy każdym uruchomieniu ekspresu przeprowadzone zostanie jednorazowe i pełne nagrzewanie i czyszczenie, tego procesu nie można zatrzymać. Korzystanie z urządzenia będzie możliwe po zakończeniu tego procesu.



- W czasie czyszczenia z wylewki ekspresu na tackę ociekową wypływać może gorąca woda. Zachować ostrożność, aby uniknąć oparzeń.

Przed naciśnięciem przycisku włączania należy sprawdzić, czy urządzenie jest podłączone do zasilania.

WYŁĄCZANIE





- Przy każdym wyłączeniu ekspresu przeprowadzone zostanie jednorazowe czyszczenie, którego nie można zatrzymać. Celem jest oczyszczenie przewodów i usunięcie fusów
- W czasie czyszczenia z wylewki ekspresu na tackę ociekową wypływać może gorąca woda. Zachować ostrożność, aby uniknąć poparzeń.



- Funkcja płukania automatu do mleka zostanie uruchomiona przy wyłączaniu urządzenia, jeśli przygotowywane było gorące mleko/gorące spienione mleko/cappuccino/latte.

Po naciśnięciu przycisku zasilania urządzenie wyłączy się po zakończeniu automatycznego czyszczenia.



5. PRZYGOTOWYWANIE NAPOJÓW



Ten rozdział zawiera instrukcje przygotowywania różnych rodzajów kawy, gorącej wody, gorącego mleka i gorącego spienionego mleka. Pomogą one w przygotowaniu wysokiej jakości napojów.

Woda jest gorąca, zachować ostrożność, aby uniknąć oparzenia.



Przed przygotowaniem kawy należy sprawdzić, czy na wyświetlaczu pojawił się komunikat „READY (Gotowy)".



- Nie używać ziarnistej kawy ciemnopalonej.
- Kawę ziarnistą należy przechowywać w suchym i ciemnym miejscu.
- Używać wyłącznie uzdatnionej wody w temperaturze pokojowej. Aby wydobyć aromat kawy, zaleca się stosowanie wody w temperaturze ok. 25°C.
- Aby uzyskać kawę dobrej jakości należy codziennie wymieniać wodę w zbiorniku.
- Podgrzanie filiżanki przed przygotowaniem kawy pozwoli podkreślić jej smak.
- Należy dostosować wysokość wylewki do wysokości filiżanki, aby uniknąć rozpryskania kawy.
- Zakres regulacji wylewki: 80-140 mm.

PARZENIE KAWY ZA POMOCĄ IKONY DOTYKOWEJ

Po wyświetleniu komunikatu „READY" można przygotować 4 rodzaje kawy dotykając ikon.

PL

Przygotowanie kawy za pomocą ikon przedstawiono na podstawie espresso.

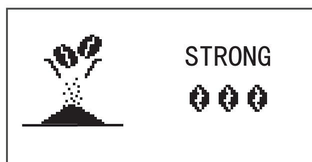
Sugerowana wielkość to 30 - 50 ml.
Z uwagi na wielkość przed przygotowaniem espresso zaleca się podgrzanie się filiżanki.





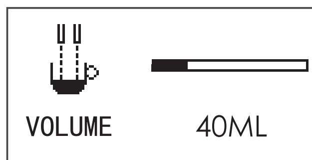
Dotknąć ikony espresso.
Obwódka pokrętła z przyciskiem (pozycja „10") podświetli się na czerwono, a pozostałe ikony wygasną. W tym czasie należy potwierdzić dokonany wybór napoju poprzez lekkie przyciśniecie pokrętła „10". Jeśli w czasie 10 sekund nie potwierdzi się wyboru czerwona obwódka zgaśnie, pojawią się wszystkie ikony a wybrany napój nie zostanie przygotowany.





Po przyciśnięciu pokrętła „10" w czasie gdy jego obwódka podświetlona jest na czerwono młynek rozpocznie mielenie kawy. W tym momencie można dostosować moc kawy obracając pokrętło „10".
Domyślna ilość kawy ziarnistej do espresso:







W trakcie parzenia kawy można dostosować ilość kawy obracając pokrętło.
Domyślna ilość kawy: 50 ml

ENJOY !

Wyświetlenie komunikatu wskazanego po lewej stronie (ENJOY!") oznacza, że espresso jest gotowe.

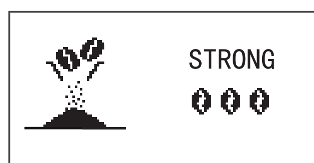
KONFIGURACJA JEDNORAZOWYCH PARAMETRÓW KAWY

Za jednym razem można wprowadzić 8 parametrów

- Ustawienie ilości mielonej kawy.
- Ustawienie wielkości kawy.
- Ustawienie czasu spieniania mleka w celu kontrolowania ilości mleka podczas przygotowania cappuccino.
- Ustawienie czasu podgrzewania mleka w celu kontrolowania ilości mleka podczas przygotowania latte.
- Ustawienie temperatury gorącej wody
- Ustawienie ilości gorącej wody
- Ustawienie czasu podgrzewania mleka w celu kontrolowania jego ilości
- Ustawienie czasu podgrzewania pianki

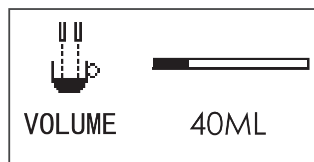
Szczegółowe instrukcje

Stopień zmielenia kawy i wielkość napoju można ustawić jednocześnie przed albo w trakcie przygotowania, ustawienia nie zostaną zapisane.



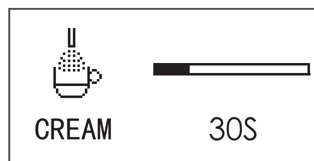


W trakcie mielenia ziaren można obracać pokrętło „10" w celu dostosowania mocy napoju, aby uzyskać słabszą kawę, obrócić pokrętło w lewo, aby uzyskać kawę mocniejszą, obrócić je w prawo. Domyślnie ustawiona jest moc normalna.



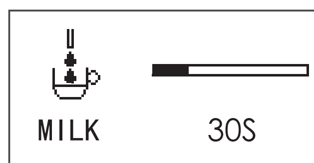


Podczas parzenia kawy można regulować jej ilość za pomocą pokrętła. Na przykład, bieżące ustawienie to 100 ml, obrócenie w lewo (o dwie kratki na pasku) zmniejszy ilość do 95 ml, a w prawo zwiększy ją do 105 ml.



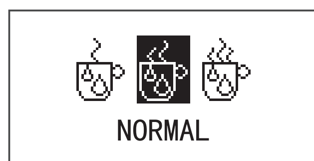


Podczas przygotowywania cappuccino, spienionego mleka albo latte, czas spieniania można regulować obracając pokrętło w trakcie spieniania. Na przykład, bieżące ustawienie to 20 s, obrócenie w lewo (o dwie kratki na pasku) skróci czas do 19 s, a w prawo wydłuży czas do 21 s.



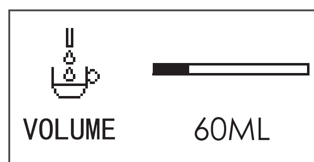


W trakcie przygotowywania gorącego mleka albo caffe latte czas podgrzewania mleka można dostosować za pomocą pokrętła. Na przykład, bieżące ustawienie to 20 s, obrócenie w lewo (o dwie kratki na pasku) skróci czas do 19 s, a w prawo wydłuży czas do 21 s.





Przed podgrzaniem wody można ustawić temperaturę obracając pokrętło. Obrócenie w lewo powoduje obniżenie temperatury, w prawo jej zwiększenie. Domyślnie ustawiona jest temperatura pokojowa.





Podczas podgrzewania wody można ustawić jej ilość obracając pokrętło. Na przykład, bieżące ustawienie to 150 ml, obrócenie w lewo (o dwie kratki na pasku) zmniejszy ilość do 145 ml, a w prawo zwiększy ją do 155 ml.



PRZYGOTOWANIE KAWY Z KAWY MIELONEJ

Tej funkcji można użyć do przygotowania kawy mielonej.









- Nie wolno wsypywać innych mieszanek, np. kawy rozpuszczalnej albo kakao do pojemnika na kawę mieloną. Spowoduje to uszkodzenie urządzenia.
- Nie wsypywać kawy mielonej do pojemnika na kawę ziarnistą, doprowadzi to do uszkodzenia urządzenia.
- Nie płukać pojemnika na kawę mieloną wodą, może doprowadzić to do porażenia operatora prądem.
- Do przygotowania espresso należy używać odpowiednio zmielonej kawy.



- Można dodać 7-14 g kawy mielonej. Większa ilość kawy mielonej spowoduje uszkodzenie urządzenia.



- Zastosowanie kawy mielonej pozwala na pominięcie mielenia kawy, pozostałe czynności, tzn przygotowanie espresso, dużej kawy, cappuccino i latte pozostają takie same. W tym rozdziale za przykład posłużyło przygotowanie espresso.



READY



Po wyświetleniu komunikatu „READY” nacisnąć pokrętło „10” i przytrzymaj ca. 5s , aby przejść do ustawień.



USE POWDER



Na wyświetlaczu pojawi się komunikat „USE POWDER (Użyj kawy mielonej)”. Potwierdź komunikat przyciskając krótko pokrętło „10”.

FILL POWDER

SELECT COFFEE
ROTARY TO CANCEL



Na wyświetlaczu pojawi się „FILL POWDER”. Należy otworzyć teraz pokrywę pojemnika na kawę mieloną, wsypać kawę, zamknąć pokrywę. Dotknąć odpowiedniej ikony napoju i potwierdzić wybór napoju poprzez krótkie przyciśnięcie pokrętła „10”.

Aby anulować przygotowanie napoju, po komunikacie „SELECT COFFEE ROTARY TO CANCEL”, nacisnąć krótko pokrętło „10”.



6. KONFIGURACJA USTAWIEŃ



- Ten rozdział zawiera instrukcje dotyczące konfiguracji ustawień.
- Sprawdzić, czy na wyświetlaczu pojawił się komunikat „READY”, nacisnąć i przytrzymać pokrętło „10” przez ca 5 s, zostanie otwarte menu konfiguracji.

KONFIGURACJA CZYNNOŚCI KONSERWACYJNYCH

Zapoznać się ze szczegółowymi instrukcjami płukania zaparzacza i odkamieniania urządzenia, strony 12 i 14.

PARAMETRY NAPOJÓW

- Ten rozdział zawiera informacje dotyczące ustawiania parametrów napojów. Parametry te obejmują moc i ilość kawy, temperaturę gorącej wody, jej ilość, czas podgrzewania mleka i pianki,
- Parametry wprowadzone w ten sposób zostaną ustawione jako wartości domyślne każdego napoju.

1. Parametry espresso
2. Parametry dużej kawy
3. Parametry gorącej wody
4. Parametry cappuccino
5. Parametry caffe latte
6. Parametry gorącego mleka
7. Parametry gorącej pianki

KONFIGURACJA PARAMETRÓW NAPOJÓW

Takie parametry jak moc, ilość, temperatura i czas można ustawić dla poniższych napojów:

- Moc i ilość espresso
- Moc i ilość dużej kawy
- Moc i ilość kawy w cappuccino Czas spieniania mleka
- Moc i ilość kawy w latte Czas spieniania i ilość mleka
- Temperatura i ilość gorącej wody
- Czas podgrzewania mleka
- Czas podgrzewania pianki

Szczegółowe parametry i zakres regulacji przedstawione są w poniższej tabeli

Napoje	Moc	Pojemność
Espress - espresso	Delikatne: Normalne: Mocne:	pojemność 25 -120 ml
Long caffee - duża kawa		pojemność: 25 - 240 ml
Cappuccino	Delikatne: Normalne: Mocne:	pojemność: 25 - 240 ml Czas przygotowania mleka: 3 - 120 s Czas przygotowania pianki: 3 - 120 s
Caffe latte		
Hot water - gorąca woda		pojemność: 25 -450 ml
Hot milk - gorące mleko		Czas przygotowania mleka: 3 -120 s
Hot carem - gorące spienione mleko		Czas przygotowania pianki: 3 -120 s

USTAWIANIE TEMPERATURY

- Temperaturę kawy można ustawić według preferencji za pomocą funkcji ustawiania temperatury. Dostępne opcje:

  1. Low - niska
  2. Middle - średnia
  3. High - wysoka

  Domyślnie ustawiona jest średnia temperatura, wyłącznie dla kawy, a nie mleka.

PL



USTAWIENIA ENERGOOSZCZĘDNE



- W trybie energooszczędnym urządzenie rozgrzewa się przez 30 sekund, a następnie jest gotowe do przygotowania cappuccino, caffe latte, gorącego mleka i gorącego spienionego mleka. W normalnym trybie oczekiwanie na nagrzanie nie jest konieczne. W trybie normalnym zużycie energii jest wyższe niż w trybie energooszczędnym.
- Domyślnym fabrycznym ustawieniem urządzenia jest tryb normalny.
- Po wprowadzeniu ustawień należy obrócić pokrętło do opcji „ECO SETTING (Ustawienia eko)", następnie nacisnąć pokrętło, aby zakończyć konfigurację.

AUTOMATYCZNE WYŁĄCZANIE



- Domyślnie ustawiono automatyczne wyłączenie po 30 minutach, co oznacza, że urządzenie wyłączy się automatycznie po 30 minutach bezczynności.
- Automatyczne wyłączenie można ustawić w zakresie od 15 minut do 24 godzin.
- Po wejściu do menu konfiguracji obracać pokrętło do wyświetlenia opcji „Auto-off (Auto wył.)". Następnie nacisnąć pokrętło, aby zakończyć konfigurację.

RESETOWANIE



- Ta funkcja pozwala zresetować wszystkie ustawienia menu i domyślne parametry napojów do ustawień fabrycznych (z wyjątkiem opcji języka). Opcje informacji nie zostaną zresetowane.
- Po wprowadzeniu ustawień należy obrócić pokrętło do opcji „RESET (Resetowanie)", następnie nacisnąć pokrętło, aby zakończyć konfigurację.

PL

INFORMACJE



- Ten program umożliwia wyświetlenie informacji dotyczących liczby przygotowanych napojów według typu, ogólnej liczby napojów i liczby czynności konserwacyjnych.
  1. Całkowita liczba przygotowanych napojów
  2. Liczba espresso
  3. Liczba dużych kaw
  4. Liczba porcji gorącej wody
  5. Liczba cappuccino
  6. Liczba caffe latte
  7. Liczba kaw z kawy mielonej
  8. Liczba porcji gorącego mleka
  9. Liczba porcji pianki
  10. Liczba płukań
  11. Liczba płukań zaparzacza
  12. Liczba czynności odkamieniania
  13. Liczba instalacji i wymiany filtra wody
  14. Liczba płukań automatu do mleka
- Przy pierwszym użyciu liczba przygotowanych napojów nie jest równa zero, ponieważ każde urządzenie jest poddawane testom w zakładzie.

JĘZYK

- Można wybrać język menu ekspresu.
- Po przejściu do menu ustawień należy obracać pokrętło do momentu wyświetlenia opcji „CHOOSE LANGUAGE (Wybór języka)" i nacisnąć pokrętło, aby zapisać ustawienie.
- Do wyboru są: angielski lub niemiecki

WYJŚCIE

- Po wejściu do menu konfiguracji obracać pokrętło do wyświetlenia opcji „EXIT (Wyjście)". Następnie nacisnąć pokrętło. Po zakończeniu konfiguracji zostanie wyświetlony komunikat „READY".

7. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA



- Ten rozdział zawiera instrukcje mycia i konserwacji ekspresu.
- Aby zapewnić doskonały smak każdej filiżanki kawy i wydłużyć okres eksploatacji urządzenia, należy regularnie wykonywać czynności konserwacyjne.

MYCIE EKSPRESU PRZED UŻYCIEM



- Ten rozdział zawiera instrukcje mycia i konserwacji ekspresu.
- Przed przygotowaniem kawy należy nacisnąć przycisk czyszczenia (przed zapaleniem się kontrolki czyszczenia). Spowoduje to nagrzanie zaparzacza i wewnętrznego przewodu, co z kolei poprawi smak kolejnej kawy.

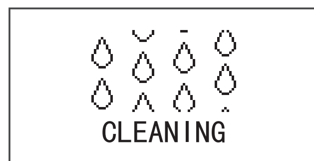


- Funkcję czyszczenia należy uruchamiać w stanie gotowości urządzenia („READY").





Gdy urządzenie jest w stanie gotowości („READY"), a kontrolka czyszczenia nie pali się, nacisnąć przycisk czyszczenia, aby rozpocząć czyszczenie zaparzacza i wylewki.



Procesu czyszczenia ekspresu nie można przerwać, po zakończeniu urządzenie automatycznie przełączy się w stan gotowości.



CZYSZCZENIE ZAPARZACZA

- Po długim okresie eksploatacji w zaparzaczu może osadzać się zmielona kawa. Należy ją usunąć dokładnie czyszcząc zaparzacz.
- Czyszczenie zaparzacza zajmuje ok. 10 minut.



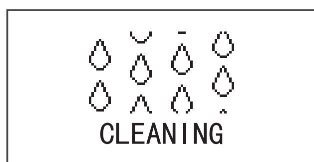


Po wprowadzeniu ustawień należy obrócić pokrętło do opcji „MAINTENANCE (Konserwacja)", następnie nacisnąć pokrętło, aby zakończyć konfigurację.





Wyświetlenie komunikatu po lewej stronie oznacza, że wybrano program czyszczenia zaparzacza. Nacisnąć przycisk czyszczenia, aby rozpocząć czyszczenie zaparzacza.



Czyszczenie zaparzacza w toku.



Wyświetlacz	Opis
OPEN COVER ADD CLEANING TABLET	Otworzyć pokrywę pojemnika na kawę mieloną, wrzucić tabletkę czyszczącą.
CLOSE COVER PRESS RINSE	Zamknąć pokrywę pojemnika na kawę mieloną, nacisnąć przycisk czyszczenia, aby rozpocząć.
CLEAN	Po wyświetleniu tego komunikatu nacisnąć przycisk czyszczenia, aby wyczyścić zaparzacz.
CLEANING	Trwa czyszczenie zaparzacza.
READY	Po zakończeniu czyszczenia urządzenie przejdzie w stan gotowości „READY”.

PL

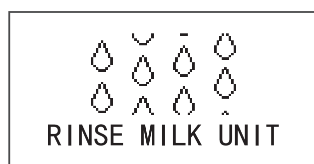
Po zakończeniu programu czyszczenia opróżnić tackę ociekową.

PŁUKANIE AUTOMATU DO MLEKA

- Po długim okresie eksploatacji może dojść do osadzenia się resztek mleka w automacie, należy go wtedy wyczyścić.

Wyświetlacz	Opis
MAINTENANCE	Przejść do menu konfiguracji, obrócić pokrętło do momentu wyświetlenia opcji „MAINTENANCE (Konserwacja)” i nacisnąć pokrętło.
RINSE MILK UNIT	Po wyświetleniu tego komunikatu nacisnąć pokrętło, aby rozpocząć czyszczenie.
REMOVE MILK PIPE	Wyjąć przewód mleka z kartonu/pojemnika z mlekiem i umieścić jego końcówkę w tacy ociekowej. Nacisnąć przycisk płukania, aby wypłukać automat.
PRESS RINSE	





Trwa czyszczenie automatu do mleka.
Po zakończeniu czyszczenia urządzenie przejdzie w stan gotowości „READY".

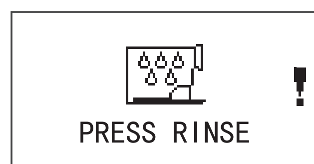
Po zakończeniu programu czyszczenia opróżnić tackę ociekową.

ODKAMIENIANIE EKSPRESU

- W trakcie eksploatacji urządzenia dochodzi do odkładania się kamienia kotłowego. Tempo odkładania się zależy od twardości wody.
- Odkamieniacz zawiera substancje kwasowe, które mogą podrażnić oczy i skórę, dlatego należy ściśle przestrzegać ostrzeżeń producenta na opakowaniu środka. W razie przypadkowego kontaktu z oczami albo skórą należy jak najszybciej przemyć je wodą.
- Rozpuścić odkamieniacz w czystej wodzie, następnie wlać roztwór do zbiornika wody. Dokładnie rozpuszczony odkamieniacz skuteczniej usunie osady z ekspresu.
- Cały proces odkamieniania zajmuje ok. 30 minut.
- Przerwanie procesu spowoduje uszkodzenie urządzenia. Po rozpoczęciu procesu odkamieniania nie wolno go przerywać.

PL

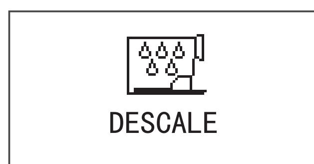




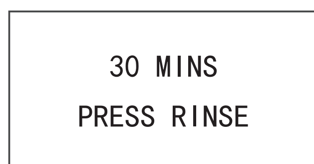
Po określonym czasie eksploatacji komunikaty „NEEDS DESCALE (Wymagane odkamienianie)" i „PRESS RINSE (Naciśnij płukanie)" będą wyświetlane automatycznie, na zmianę. Nacisnąć przycisk czyszczenia, aby przejść do programu odkamieniania.



Obrócić pokrętło do momentu wyświetlenia ustawień konserwacji, nacisnąć pokrętło, aby wejść do menu.



Obrócić pokrętło do momentu wyświetlenia opcji odkamieniania, nacisnąć pokrętło, aby wejść do menu.

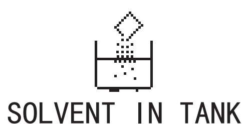


Po wejściu do programu odkamieniania nacisnąć przycisk czyszczenia, aby uruchomić odkamienianie, które zajmie 25 minut.









SOLVENT IN TANK

Torebkę odkamieniacza rozpuścić w czystej wodzie, następnie wlać roztwór do zbiornika wody i założyć zbiornik.





PRESS RINSE



Po dodaniu odkamieniacza nacisnąć przycisk czyszczenia, aby uruchomić odkamienianie i czyszczenie.

DECALCIFYING

Aby rozpocząć pierwsze odkamienianie i czyszczenie, pod wylewkę kawy podstawić naczynie o pojemności ponad 1 l.



EMPTY TRAY

Opróżnić tackę.

INSTALL TRAY

Założyć tackę.



PL

FILL WATER TANK

Po pierwszym odkamienieniu i oczyszczeniu należy wyjąć zbiornik wody, wylać resztę wody i wyczyścić zbiornik. Napełnić zbiornik uzdatnioną wodą i zainstalować.

PRESS RINSE



Nacisnąć przycisk czyszczenia, aby ponownie przejść do menu odkamieniania i czyszczenia. Teraz usunięte zostaną pozostałości roztworu odkamieniacza z przewodów. Pod wylewkę wody podstawić naczynie o pojemności przynajmniej 1 l.



DECALCIFYING

Odkamienianie w toku.



READY

Wyświetlenie komunikatu READY" oznacza, że odkamienianie zostało zakończone, można już przygotowywać kawę.



Po zakończeniu programu czyszczenia opróżnić tackę ociekową.

MYCIE POJEMNIKA NA FUSY I TACKI OCIEKOWEJ



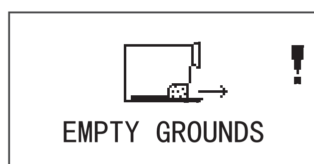
- Do czyszczenia pojemnika na kawę ziarnistą i tacki ociekowej nie używać rozpuszczalników, ściernych środków ani alkoholu.
- Tacki ociekowej ani pojemnika na kawę ziarnistą nie można myć w zmywarce.



- Nie używać metalowych przedmiotów do czyszczenia zabrudzeń i osadów kawy, aby uniknąć zarysowania tacki i pojemnika.

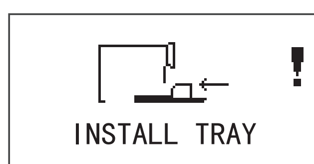


- Po wyświetleniu komunikatu dotyczącego usunięcia fusów, należy usunąć fusy, w przeciwnym razie dojdzie do uszkodzenia urządzenia.



Po zebraniu fusów z 15 filiżanek automatycznie wyświetlany jest komunikat „EMPTY GROUNDS (Usunąć fusy)". W żadnym wypadku nie wolno wysuwać pojemnika na fusy bez jego opróżniania. Włożenie pojemnika z fusami może spowodować poważne uszkodzenie urządzenia.



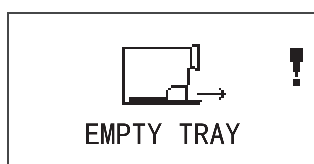


Po wyświetleniu komunikatu „INSTALL TRAY (Zainstalować tackę)" należy usunąć fusy z tacki i pojemnika na fusy. Proces ten zajmuje przynajmniej 3 sekundy.

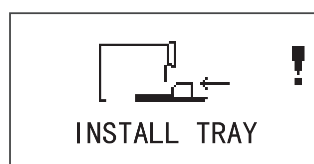


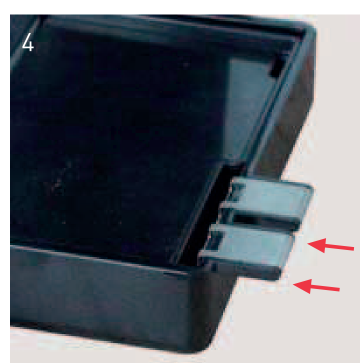
Założyć ponownie tackę ociekową na urządzenie, które przejdzie do stanu gotowości („READY").
Można kontynuować korzystanie z urządzenia.





Jeśli tacka ociekowa jest pełna, urządzenie automatycznie wyświetli komunikat „EMPTY TRAY (Opróżnić tackę)". Wyjąć tackę i wylać z niej wodę. Nie opróżnienie tacki spowoduje, iż z urządzenia nie będzie można korzystać.







Po wylaniu wody zamocować tackę w urządzeniu, które powróci do stanu gotowości („READY"). Można kontynuować korzystanie z urządzenia.



- Przy każdym czyszczeniu fusów i wody z tacki ociekowej bezwzględnie opróżniać tackę i pojemnik na fusy. Brak tych czynności może spowodować poważne uszkodzenie urządzenia.

- Przy każdym usuwaniu fusów i wody z tacki ociekowej należy spłukiwać tackę czystą wodą i wytrzeć do sucha 2 stalowe płytki znajdujące się na końcach tacy, następnie założyć z powrotem tackę. Nie wytarcie stalowych płytek do sucha może zablokować urządzenie

PL



MYCIE ZBIORNIKA WODY



- Zaleca się, aby przed każdym napełnieniem myć dokładnie zbiornik pod bieżącą wodą.



- Do regularnego czyszczenia zbiornika wody (mniej więcej raz w miesiącu, albo przy każdej wymianie filtra wody) należy używać mokrej ściereczki i łagodnego środka myjącego.



- Zbiornik wody jest wykonany z materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością i bezpiecznych dla środowiska. Z uwagi na to, że ma cieńkie ścianki może być narażony na pękanie. Należy go delikatnie podnosić i odstawiać, nie dopuszczać do upadku. W przypadku uszkodzenia zbiornika na wodę należy skontaktować się z centrum serwisowym.

MYCIE POJEMNIKA NA KAWĘ ZIARNISTĄ





- Nie używać wody do mycia pojemnika na kawę ziarnistą, może uszkodzić to młynek.
- Do czyszczenia pojemnika na kawę ziarnistą z tłustych osadów używać suchej ściereczki albo ręcznika papierowego.



- Zbiornik na kawę ziarnistą jest wykonany z materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością i bezpiecznych dla środowiska. Z uwagi na to, że ma cieńkie ścianki może być narażony na pękanie. Należy go delikatnie podnosić i odstawiać, nie dopuszczać do upadku. W przypadku uszkodzenia pojemnika należy skontaktować się z centrum obsługi klienta.

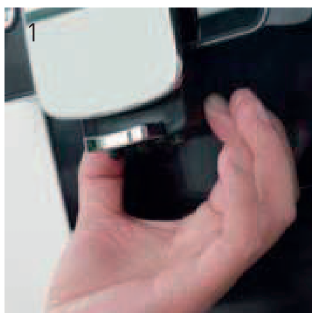
DEMONTAŻ I MYCIE SPIENIACZA MLEKA

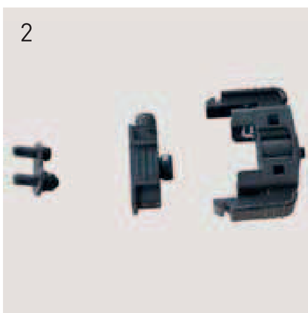


Aby uzyskiwać delikatne i gładko spienione mleko, należy codziennie czyścić spieniacz.

1. Ostrożnie zdjąć spieniacz.
2. Dokładnie zdemontować elementy spieniacza.
3. Umyć elementy pod bieżącą wodą.
4. Złożyć z powrotem spieniacz i zainstalować w urządzeniu. Mycie spieniacza jest zakończone.

PL

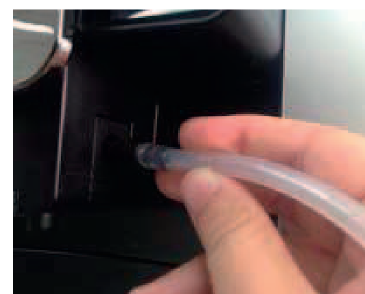








INSTALOWANIE PRZEWODU MLEKA

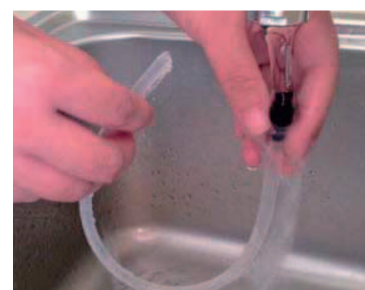


- Zainstalować przewód mleka do wlotu spieniacza.

CZYSZCZENIE PRZEWODU MLEKA

Przewód mleka należy czyścić codziennie.

1. Ostrożnie zdjąć przewód mleka.
2. Wyczyścić pod bieżącą wodą.



CZYSZCZENIE EKSPRESU





- Przed przystąpieniem do czyszczenia wnętrza ekspresu należy wyłączyć urządzenie i odłączyć od zasilania. Nigdy nie zanurzać ekspresu w wodzie. Stanowi to ryzyko porażenia prądem.
- Regularnie sprawdzać ekspres pod kątem nadmiernego wysypywania się kawy mielonej. Nadmiar kawy mielonej można usunąć szczotką.



- Suchą i miękką ściereczką przecierać panel dotykowy urządzenia. Panel wykonany jest ze szkła, nie wolno go uderzać, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem w przypadku zbicia szkła.



- Do czyszczenia powierzchni ekspresu używać suchej i miękkiej ściereczki, nigdy nie używać twardych przedmiotów do usuwania pozostałości kawy, mogą one uszkodzić powierzchnię.

8. POSTĘPOWANIE W PRZYPADKU AWARII

- Ten rozdział zawiera informacje o ewentualnych błędach i ich rozwiązaniach.



- Jeśli niektórych błędów nie można usunąć za pomocą podanych tutaj rozwiązań, należy skontaktować się z centrum serwisowym.

Problem	Przyczyna	Rozwiązania
Zbyt niska temperatura kawy.	Filiżanka nie została podgrzana.	Przed przygotowaniem kawy przepłukać filiżankę gorącą wodą.
	Od ostatniego parzenia minęło kilkanaście minut, więc zaparzacz i wewnętrzne przewody zdążyły ostygnąć.	Przygotować więcej filiżanek kawy.
Kawa wolno sączy się z wylewki.	Zbyt mocno zmielona kawa.	Zmienić ustawienia młynka albo użyć odpowiedniej kawy mielonej.
	Filtr zaparzacza jest zatkany.	Przeprowadzić program czyszczenia zaparzacza.
Za suche ziarna kawy.	Wybrano niewłaściwy typ kawy ziarnistej.	Zastosować odpowiedni typ kawy ziarnistej odpowiedni do ekspresów ciśnieniowych
Młynek głośno pracuje.	W młynku znajdują się ciała obce.	Ponownie zaparzyć kawę, jeśli problem nadal występuje skontaktować się z centrum serwisowym.
Spieniacz mleka nie wytwarza pianki.	Spieniacz jest zablokowany.	Wyczyścić spieniacz (patrz str. 76).
Ze spieniacza rozpryskuje się mleko.	Spieniacz nie został poprawnie złożony.	Rozłożyć spieniacz.
Na wyświetlaczu zawsze wskazany jest komunikat „EMPTY TRAY (Opróżnić tackę)”.	Metalowe płytki na końcach tacki są zabrudzone albo mokre.	Wytrzeć płytki do sucha (patrz str. 75).
Na wyświetlaczu zawsze wskazany jest komunikat „INSTALL TRAY (Zainstalować tackę)”.	Fusy zbierające się u dołu urządzenia nie są usuwane.	Usunąć fusy.
Na wyświetlaczu zawsze wskazany jest komunikat „FILL WATER TANK (Napełnić zbiornik wody)”, a zbiornik jest pełen.	Czujnik zbiornika jest zablokowany.	Wyczyścić zbiornik wody (patrz str. 76).
Na wyświetlaczu zawsze wskazany jest komunikat „FILL BEANS (Napełnić pojemnik na kawę ziarnistą)”, a zbiornik jest pełen.	Pojemnik na kawę ziarnistą jest zbyt tłusty i lepki.	1. Wymieszać ziarna kawy w pojemniku. 2. Sprawdzić, czy ziarna nie są zbyt mocno palone lub palone na węglu drzewnym. 3. Wyczyścić pojemnik na kawę ziarnistą (patrz str. 76).
Wyświetlane są błędy od 1 do 7.	Awaria urządzenia, nie można kontynuować eksploatacji.	1. Uruchomić ekspres ponownie. 2. Jeśli błąd nadal występuje wyłączyć zasilanie i skontaktować się z centrum serwisowym.

PL



9. WYŚWIETLANE INFORMACJE



- Ten rozdział zawiera informacje o wyświetlanych komunikatach o błędach i ich rozwiązywaniu.

	Przyczyny	Rozwiązania
EMPTY TRAY	Jeśli tacka ociekowa jest pełna, funkcja przygotowywania napojów będzie niedostępna.	Wyjąć tackę ociekową, wylać z niej wodę i założyć z powrotem.
EMPTY GROUNDS	Jeśli pojemnik na fusy jest pełen, funkcja przygotowywania napojów będzie niedostępna.	Wyjąć pojemnik na fusy, usunąć fusy i założyć pojemnik z powrotem.
FILL WATER TANK	Jeśli zbiornik wody jest pusty, funkcja przygotowywania napojów będzie niedostępna.	Napełnić zbiornik wodą.
FILL BEANS	Jeśli pojemnik na kawę ziarnistą jest pusty, funkcja przygotowywania napojów będzie niedostępna.	Wsypać kawę ziarnistą do pojemnika i nacisnąć pokrętło w celu usunięcia błędu.
FILL POWDER	W pojemniku na kawę mieloną nie ma wystarczającej ilości kawy.	Przed przygotowaniem kolejnej kawy z kawy mielonej należy dodać miarkę kawy.
INSTALL TRAY	Tacka ociekowa nie została poprawnie zamocowana, wszystkie funkcje są niedostępne.	Zainstalować poprawnie tackę ociekową.
UNIT EMPTY	Za mało wody w przewodach wewnątrz urządzenia, wszystkie funkcje są niedostępne.	Nacisnąć pokrętło, aby usunąć błąd i uruchomić system uzupełniania wody.
TEMPERATURE HIGH	Temperatura urządzenia jest zbyt wysoka, nie można korzystać z urządzenia.	Wyłączyć zasilanie i odczekać 1 godzinę.
TEMPERATURE LOW	Temperatura urządzenia jest zbyt niska, nie można korzystać z urządzenia.	Zwiększyć temperaturę otoczenia powyżej 10°C.
ERROR 1	Awaria urządzenia, nie można kontynuować eksploatacji.	1. Wyłączyć, uruchomić ponownie; 2. Jeśli błąd nadal występuje, odłączyć wtyczkę od gniazdka sieciowego. Skontaktować się z serwisem.
PRESSURE HIGH	1. Używanie ciemnopalonych ziaren kawy albo kawy zbyt drobno zmielonej. Filtr zaparzacza jest zatkany.	1. Ustawić grubsze mielenie. 2. Uruchomić czyszczenie zaparzacza (patrz str. 71).
VALVE RESET RESTART MACHINE	Zawór dozownika jest zablokowany.	Uruchomić ekspres ponownie.

10. TRANSPORT I RECYKLING

TRANSPORT



- Należy zachować opakowanie ekspresu na wypadek transportu w przyszłości.
- Przed transportem opróżnić zbiornik wody w urządzeniu, ponieważ dojdzie do uszkodzenia ekspresu.
- Po opróżnieniu przewodów wody wytrzeć urządzenie od wewnątrz i na zewnątrz.



- Po zakończeniu programu opróżniania przewodów wody, przy kolejnym uruchomieniu system wróci do programu wykonywanego przy pierwszym włączeniu urządzenia (patrz str 6, Uruchomienie po raz pierwszy)

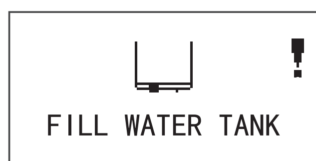


- Podczas opróżniania przewodów wody z wylewki wydobywać się będzie gorąca para. Zachować ostrożność, aby uniknąć poparzenia.

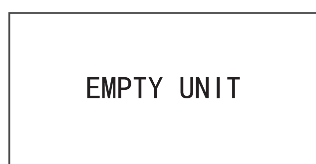


Urządzenie jest w stanie gotowości („READY").





Wyjąć zbiornik, na wyświetlaczu pojawi się komunikat „FILL WATER TANK (Napełnić zbiornik wody)".





Nacisnąć i przytrzymać przycisk czyszczenia, do momentu wyświetlenia komunikatu „EMPTY UNIT", urządzenie automatycznie rozpocznie czyszczenie przewodów wody, z wylewki zacznie wydobywać się para, zachować odstęp, aby uniknąć oparzeń.





Po opróżnieniu przewodów wody urządzenie automatycznie wyłączy się. Po wyłączeniu zasilania wyjąć tackę ociekową i usunąć z niej wodę.

PL

RECYKLING

Niektóre wewnętrzne części urządzenia nadają się do ponownego przetworzenia. Należy oddać je do odpowiedniego punktu, aby chronić środowisko.



11. DANE TECHNICZNE

Napięcie/Częstotliwość	220 - 240 V~ 50 Hz /60 Hz
Moc	1400 W
Ciśnienie pompy	19 barów
Pojemność zbiornika wody	1,8 l
Pojemność pojemnika na kawę ziarnistą	250 g
Pojemność pojemnika na fusy	15 porcji
Pojemność zaparzacza	7 - 14 g
Zakres regulacji wylewki	80 - 140 mm
Długość kabla zasilającego	1,2 m
Masa netto	13 kg
Wymiary (bez powiększonego zbiornika na fusy)	302 x 450 x (H)370 mm



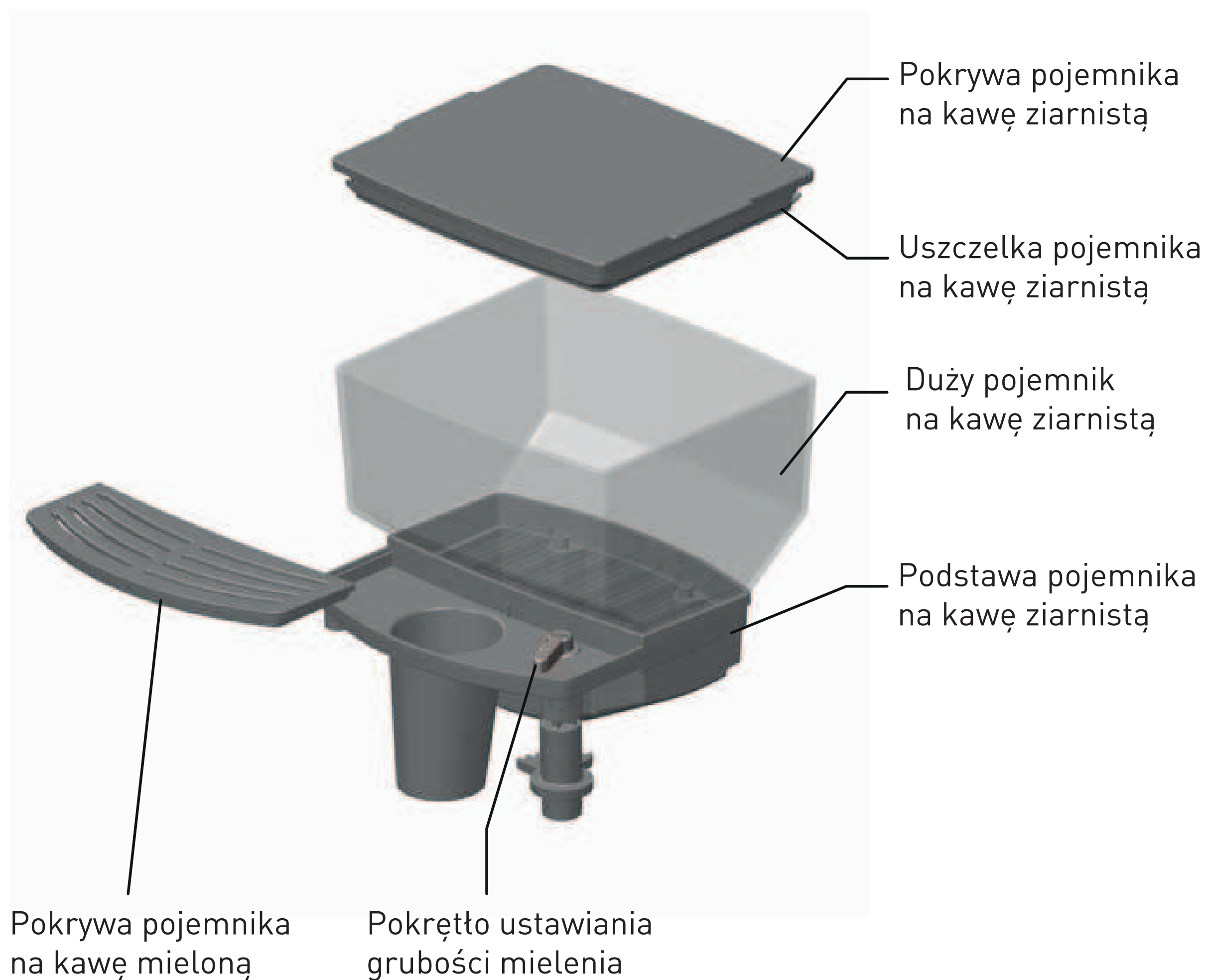
12. MONTAŻ DUŻEGO POJEMNIKA NA KAWĘ ZIARNISTĄ – MODEL: KLM 182

ZAWARTOŚĆ OPAKOWANIA

- Duży pojemnik na kawę ziarnistą
- Pokrywa pojemnika na kawę ziarnistą
- Pokrywa pojemnika na kawę mieloną
- Śruba x 4

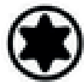
ILUSTRACJA CZĘŚCI ZESTAWU

Pojemność pojemnika na kawę ziarnistą: 750 g



PL

INSTRUKCJA MONTAŻU

Nazwa narzędzia: klucz T10 

1) Dokręcić pokrętło regulacji grubości mielenia do położenia „3“, następnie zdjąć 4 śruby, aby zdemontować standardowy pojemnik na kawę ziarnistą.

※ Jeśli w standardowy pojemniku na kawę ziarnistą nadal znajduje się kawa, należy ją zużyć lub usunąć np. przy pomocy odkurzacza



2) Wyjąć duży pojemnik z opakowania, obrócić pokrętło regulacji grubości mielenia do położenia „3“, a następnie założyć na ekspres i dokręcić 4 śruby.

※ Jeśli do pojemnika dostała się śruba, należy ją niezwłocznie usunąć, aby uniknąć uszkodzenia młynka



※ Ważna informacja:
Należy pamiętać, że pokrętło regulacji grubości mielenia można łatwo po montażu ustawić w 5 ustawieniach, w przeciwnym razie należy przeprowadzić demontaż.





PL



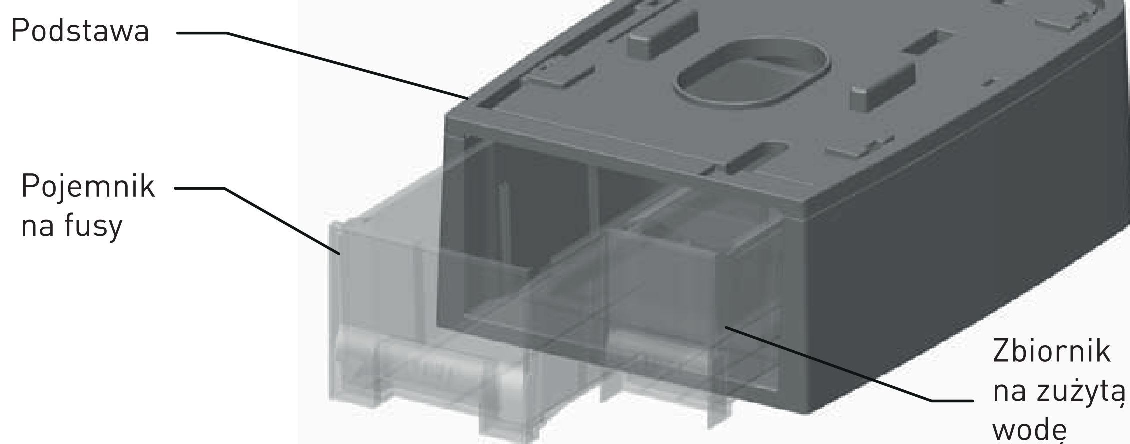
13. MONTAŻ PODSTAWY I DOPŁYWU WODY – MODEL: KLM 181

ZAWARTOŚĆ OPAKOWANIA

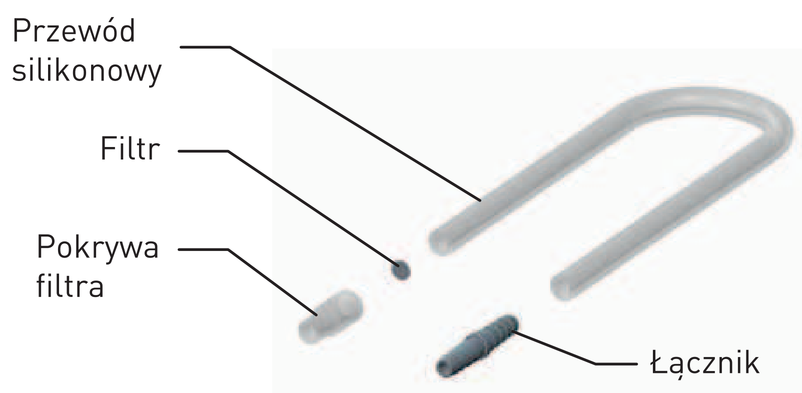
- Duża podstawa
- Pojemnik na fusy
- Pojemnik na zużytą wodę
- Zestaw dopływu wody (w tym przewód silikonowy, łącznik, filtr i pokrywa filtra)

ILUSTRACJA CZĘŚCI ZESTAWU

Pojemność pojemnika na fusy: 50 porcji; Pojemność zbiornika zużytej wody: 2 litry



Długość przewodu wody: 2 metry



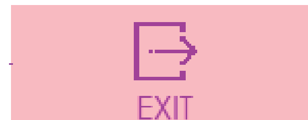
PL

USTAWIENIA PROGRAMÓW EKPRESU HENDI 208854 DOTYCZĄCE PODSTAWY I DOPŁYWU WODY:

Przy pierwszym użyciu napełnić zbiornik wody i położyć urządzenie na podstawie, włączyć urządzenie, po wyświetleniu komunikatu „Ready (Gotowy)" wyłączyć urządzenie. Oznacza to, że układ urządzenia ma dostęp do wody. Następnie wykonać następujące czynności



1) Włączyć ekspres, na wyświetlaczu pojawi się komunikat „Ready (Gotowy)", nacisnąć i przytrzymać pokrętło i wybrać opcję „Program Setting (Ustawienia programów)"



2) Obrócić pokrętło, aż na ekranie wyświetli się komunikat „Exit (Wyjście)", następnie nacisnąć i przytrzymać przycisk płukania przez 5 sekund, aby przejść do ustawień technicznych.



3) Na wyświetlaczu pojawi się komunikat „WATER UNIT (Zbiornik wody)", wejść do menu i wybrać opcję "PIPE (Przewód)", następnie zatwierdzić naciskając pokrętło, na wyświetlaczu pojawi się komunikat „Confirmed (Zatwierdzono)".

※ Po włączeniu tego ustawienia czujnik poziomu wody będzie nieaktywny, a urządzenie nie będzie przypominać o konieczności uzupełnienia wody.







4) Za pomocą pokrętła wyszukać na wyświetlaczu opcję "WASTE UNIT (Pojemnik na fusy)", wejść do menu i wybrać opcję „BASE (Podstawa)", następnie zatwierdzić przyciskiem pokrętła, na wyświetlaczu pojawi się komunikat „Confirmed (Zatwierdzono)"

※ Po włączeniu tego ustawienia urządzenie nie będzie przypominać o konieczności opróżnienia pojemnika.







5) Po zakończeniu konfiguracji ustawień obrócić pokrętło do opcji „Exit (Wyjście)", na wyświetlaczu pojawi się komunikat „Ready (Gotowy)". Przed wykonaniem czynności opisanych w Instrukcji montażu wyłączyć urządzenie i zdjąć podstawę.





INSTRUKCJA MONTAŻU DOPŁYWU WODY:

Nazwa narzędzia: Klucz T10 



1) Wyjąć tackę ociekową i zbiornik wody, upewnić się, że w pojemniku nie ma ziaren kawy. Odłożyć ekspres, odciąć nożyczkami oryginalny przewód wody.



2) Wyjąć oryginalny przewód wody i nałożyć jeden koniec na łącznik dopływu.

3) Po podłączeniu dopływu wody, ustawić urządzenie na podstawie i upewnić się, że przewód silikonowy jest dokładnie zamocowany. Nie stawiać urządzenia na przewodzie doprowadzającym wodę.

4) Drugi koniec przewodu umieścić w zbiorniku.



Instrukcje szczególne:

1) Gdy używany jest dopływ wody, po włączeniu urządzenia na wyświetlaczu pojawia się komunikat „Unit Empty (Pusty zbiornik)", jest to normalne, należy, postępować zgodnie z instrukcją napełniania systemu wodą.

2) Jeśli urządzenie wyposażone jest w grupę dopływu wody, nie wolno używać zbiornika wody, w przeciwnym wypadku dojdzie do uszkodzenia urządzenia.

3) Filtra znajdującego się w grupie dopływu wody nie wolno wyjmować, aby uniknąć zatkania zanieczyszczeniami obecnymi w wodzie.



PL

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW:

1. Jeśli w trakcie pracy na wyświetlaczu pojawi się komunikat, należy wykonać poniższe czynności:
   1) Sprawdzić, czy zewnętrzny zbiornik wody jest pełny.
   2) Sprawdzić, czy grupa dopływu wody z filtrem jest zanurzona w wodzie.
   3) Sprawdzić, czy łącznik przewodu wody jest dopasowany do oryginalnego przewodu wody ekspresu

2. Opróżnianie ekspresu z fusów i zużytej wody:
   1) Przykładowe urządzenie z podstawą nie jest wyposażone w system przypominania o usuwaniu fusów. Pojemność zbiornika to 50 porcji fusów, należy opróżniać zbiornik w odpowiednim czasie. Kolejne modele wyposażone będą w system przypominania o usuwaniu fusów co 50 porcji.

   ※ Jeśli fusy nie są opróżniane na czas może dojść do uszkodzenia urządzenia.

   2) Ekspres z podstawą nie będzie wskazywał komunikatu o opróżnianiu tacki, ponieważ w podstawie nie ma czujnika. Pojemność zbiornika na zużytą wodę to 2 l, należy regularnie opróżniać zbiornik, aby nie dopuścić do wycieku.

3. Używanie grupy dopływu wody:
   1) Z jednej strony przewodu wody znajduje się filtr, nie należy go wyjmować, w przeciwnym razie może dojść do zablokowania wewnętrznego przewodu ekspresu zanieczyszczeniami z wody.

PL



HENDI
FOOD SERVICE EQUIPMENT

Hendi B.V.
Steenoven 21
3911 TX Rhenen
The Netherlands

Tel: +31 (0)317 681 040
Fax: +31 (0)317 681 045
Email: info@hendi.eu

Hendi Polska Sp. z o.o.
ul. Magazynowa 5
62-023 Gądki
Poland

Tel: +48 61 6587000
Fax: +48 61 6587001
Email: info@hendi.pl

Hendi Food Service Equipment GmbH
Gewerbegebiet Ehring 15
5112 Lamprechtshausen
Austria

Tel: +43 (0) 6274 200 10 0
Fax: +43 (0) 6274 200 10 20
Email: office@hendi-austria.com

Hendi Food Service Equipment Romania S.R.L.
Str. Zizinului nr. 106A, Complex Duplex 3 Hala G4
Brasov 500407 RO
Romania

Tel: +40 268 320330
Fax: +40 268 320335
Email: office@hendi.ro

www.hendi.eu

October 2014